Mole Verde Clásico

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Aceite De Maíz: c/n A gusto
Caldo De Pollo: 1 lt
Comino molido: 1 pz
Hojas santas: 2 Unidades
Hojas grandes de epazote: 6 Unidades
Hojas de rábanos: 5 Unidades
Pepita de calabaza frita: 100 Gramos
Ramas de cilantro: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 1/4 ta
Agua: c/n A gusto
Cebolla blanca: 1 unidad
Dientes de ajo: 5 Unidades
Tomates Verdes: 8 Unidades
Hojas de yerbabuena: 15 Unidades
Muslo de Pollo: 3 Unidades
Pierna de pollo: 2 Unidades
Ramas de perejil: 5 Unidades.

Preparación de la Receta

- En una olla con un poco de aceite de oliva freír las piezas de *pollo* con la piel hacia abajo.
- Agregar agua a cubrir, dientes de *ajo*, *cebolla* y sal, cocinar hasta que este *cocido* el *pollo*
- En un coludo pequeño cocer tomates, *cebolla* y *ajo*, reservar
- En una sartén con un poco de aceite freír todas las hojas y hierbas, reservar
- Freír *cebolla* y *ajo* hasta que estén suaves, reservar
- Tostar pepitas de *calabaza*, reservar
- Licuar caldo de *pollo*, hierbas, hojas, tomates, chiles, *ajo*, *cebolla* y un poco de *comino*.
- En una olla con un poco de aceite colocar la salsa y sofreír un poco
- Licuar las pepitas de *calabaza* con un poco de caldo hasta formar una salsa tersa, agregar a la olla de barro y continuar sofriendo hasta *hervir*, *sazonar*.
- Servir el *pollo* bañado con el mole.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-verde-clasico