elGourmet

Pambazo de Mole

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ajos: 2 Unidades
Cacahuate: 1 Taza
Chipotle: 2 Unidades
Chile ancho: 2 Unidades
Almendras: 1 Taza
Galletas de animalitos: 50 Gramos
Pan pambazo: 4 Unidades
Tablilla de chocolate: 1 unidad
Bouquet Garni: 1 unidad
Canela: 1 Raja
Consome de pollo: c/n
Chile mulato: 2 Unidades
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: c/n
Chile pasilla: 2 Unidades
Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una cazuela poner a *hervir* el *pollo* con bouquet garni, *ajo*, *cebolla* y sal hasta que este bien *cocido*.
- Limpiar los chiles secos, poner en un sartén *manteca* de *puerco* y freír los chiles sin quemarlos.
- Retirar.
- En el mismo sartén freír los cacahuates y las almendras.
- Agregar a la fritura media *cebolla* desgajada y 2 dientes de *ajo*.
- Mover para evitar que se queme.
- Agregar una raja de canela trozada y las galletas de animalitos.
- Ya sofreído todo junto llevar a moler a la licuadora.
- Rescatar un poco del consomé del *pollo* y agregar a la licuadora y verter en un sartén.
- En la mezcla caliente rallar una tablilla de *chocolate* para que se disuelva en la mezcla del mole
- Deshebrar el *pollo* y agregar al mole.
- Mezclar bien.
- Cortar los pambazos por la mitad y rellenar con el mole con *pollo*.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pambazo-de-mole