Pollo relleno con mantequilla de mole



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Supremas de pollo: 4 Unidades
Pan Rallado: 1 Taza

Ajo confitado

Tomillo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Ajo: 1 Cabeza
Aceite De Oliva: 20 cc

Guarnición de arroz

Cilantro: 80 Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 20 cc
Arroz blanco cocido: 2 Tazas
Maní: 100 g

Mojito

Cebolla: 1 Unidad
Azucar: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Jalapeño: 1 Unidad
Cilantro: 130 Cantidad necesaria
Sal fina: Una pizca
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Vinagre de jerez: 1 cdas.

Mole

Semillas de sésamo: 5 cdas.
Chocolate amargo: 300 g
Almendras: 200 g
Anís: 40 g
Manteca: 250 g
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Canela En Polvo: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro: 1 cda.
Nueces: 200 g
Ajo confitado: 1 Unidad
Ajíes picantes: 100 g
Tomates: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Cebolla: 150 g
Pasas de Uva: 200 grs.

Varios

Láminas de chocolate especiado: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Haga un hueco a lo largo de las supremas de **pollo** para rellenar.

Ajo confitado

- Sobre una hornalla queme la cabeza de *ajo*.
- En una placa para horno con papel aluminio, coloque la cabeza de *ajo*, con aceite de oliva, sal y *tomillo*, envuelva, cierre bien y lleve al horno precalentado
- A 250°, por 15 a 20 minutos.

Mole

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en agua hirviendo por 30 segundos, retire pase por agua helada, retire la piel y las semillas y cote en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- Pele los ajos confitados.
- Troce las almendras y las nueces.
- Corte el *ají* picante al medio, retire las semillas y corte en cubos.
- Corte el *chocolate* en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, agregue la *semilla* de *sésamo*, el *tomate*, el *cilantro*, las almendras, las nueces, las pasas, la canela, el anís y el *ajo* asado
- Saltee por 3 minutos y agregue el *chocolate* y el caldo
- Mezcle y deje espesar, condimente con sal y pimienta
- En un procesador coloque la preparación y procese hasta conseguir una *crema* lisa
- Retire ¼ de taza, cuele y reserve.
- Al resto del mole agregue la *manteca*
- Retire y coloque la mezcla en una manga de pastelería, reserve en frío.

Armado

- Bata los huevos.
- Condimente las supremas con sal y pimienta, rellene con el mole y pase por *huevo* batido y pan rallado.
- En una sartén con aceite de oliva dore las supremas de *pollo*.

- Lleve a horno fuerte a terminar la cocción.

Guarnición de arroz

- Pele el *maní*.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *maní*, agregue la *manteca* el *arroz*, y el *cilantro*.

Mojito

- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- En una licuadora coloque la *cebolla*, el *cilantro*, el *ají* jalapeño, el *vinagre* de jerez, el *jugo* de *limón*, la sal, el azúcar y el aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar
- Reserve en frío.

Presentación

- Coloque en el centro de cada plato el *arroz*, encima la suprema, rocíe con el mojito y el mole reservado
- Decore con láminas de *chocolate* especiado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-con-mantequilla-de-mole