

# 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

### Ajo confitado

**Tomillo:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 1 Cabeza

### Guarnición de arroz

**Cilantro:** 80 Cantidad necesaria

**Manteca:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Mojito

**Cebolla:** 1 Unidad

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Jalapeño:** 1 Unidad

### Mole

**Semillas de sésamo:** 5 cdas.

**Chocolate amargo:** 300 g

**Almendras:** 200 g

**Anís:** 40 g

**Supremas de pollo:** 4 Unidades

**Pan Rallado:** 1 Taza

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

**Maní:** 100 g

**Cilantro:** 130 Cantidad necesaria

**Sal fina:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Vinagre de jerez:** 1 cdas.

**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>