



Receta

Mole poblano



Ingredientes

4 Cucharaditas aceite de maíz 24 ml.
1/2 Taza nuez 125 g.
1 Cucharada cacahuates sin cáscara, sin sal 10 g.
3 Cucharadas almendras peladas 30 g.
20 piezas de pasas 30 g.
6 piezas de ciruelas pasas sin hueso 60 g.
10 piezas de chiles anchos secos desvenados y cocidos 100 g.
3 piezas de chile pasilla seco desvenados y cocidos 21 g.
3 piezas de chile mulatos, desvenados y cocidos 36 g.
2 pzas. de Sazonador a Base de Ajo DADITOS DE SAZÓN® MAGGI® 8 g.

1 Cucharada ajonjolí 10 g.
2 piezas de tortilla de maíz asadas 20.
5 Tazas agua 1250 ml.
3 piezas de tomate asados 291g.
3 piezas de clavo de olor enteros.
1 Cucharadita pimienta negra molida 6 g.
1/4 Cucharadita anís entero 1.5 g.
1/2 rajita de rajita de canela 2 g.
6 cucharadas de MAGGI® Caldo de Tomate y Pollo 60 g.
1 Tabletas Chocolate ABUELITA® Para Mesa, picado 90 g.
8 piezas de pechuga de pollo medias pechugas, cocidas.
1 Cucharada ajonjolí tostado 10 g.



Preparación

- 1 En una cacerola o cazuela calienta la mitad del aceite y fríe los 8 ingredientes siguientes; espolvorea los DADITOS DE SAZÓN® MAGGI® Sazonador Sabor Ajo y agrega el ajonjolí con las tortillas. Cocina por 5 minutos.
- 2 Licua lo anterior con el agua, los jitomates, los clavos, la pimienta, el anís, la canela y el MAGGI® Caldo de Tomate y Pollo 40% Menos Grasa; cuela.
- 3 Aparte, calienta el aceite restante, vacía la mezcla anterior y agrega el Chocolate ABUELITA® para Mesa; cocina durante 10 minutos moviendo constantemente.
- 4 Ofrece caliente con las piezas de pollo y decora con ajonjolí.

Tiempo de preparación: 40 minutos.

Consejo de Abuelita®

Puedes agregar un poco de agua para hacerlo más ligero.