






















HUNGGRYS-HUNGGRYS

POLLO CON MOLE:

El pollo con mole es una de las delicias mexicanas con más tradición en el país. Para prepararlo necesitas muchos ingredientes, así que toma nota para no se te vaya a olvidar ninguno.

INGREDIENTES:

-  2 cucharadas de nuez dorada
-  5 granos de pimienta gorda
-  5 granos de pimienta negra
-  5 tomates verdes asados
-  2 jitomates asados
-  1/2 taza de pasas remojadas
-  1 bolillo dorado y cortado en trozos
-  2 tortillas muy doradas
-  6 chiles anchos, hidratados y sin semillas
-  2 chiles guajillos, hidratados y sin semillas
-  2 tablillas de chocolate de mesa
-  1 pollo entero cortado en piezas
-  2 cucharadas de cacahuete dorado
-  2 cucharadas de pepita de calabaza dorada
-  3 dientes de ajo dorados
-  1/2 cebolla dorada
-  4 chiles mulatos asados y sin rabo
-  2 ramitas de menta o hierbabuena
-  1 hoja de laurel
-  3 dientes de ajo
-  2 cebollas

INSTRUCCIONES:

- 🍳 En una olla con suficiente agua hierva el pollo junto con la cebolla, el ajo, laurel y la menta por una hora o hasta que las piezas estén cocidas.
- 🍳 Al terminar, reserva el caldo.
- 🍳 Muele en un procesador de alimentos todos los ingredientes del mole hasta pulverizarlos totalmente.
- 🍳 Cuando estén listos, vacíalos en una sartén y dóralos.
- 🍳 Licúa el jitomate con el tomate y agrégalo a la sartén. Salpimienta y sofríe por una hora a fuego bajo.
- 🍳 Déjalo al espesor de tu preferencia añadiendo caldo de pollo a la mezcla.
- 🍳 Coloca las piezas de pollo en el mole y sirve de inmediato

