

NOMBRE RECETA: Mole Poblano de Pollo		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
		8		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL MOLE</b> 7 u chile mulato 23 g ajonjolí 65 g almendras 1,5 u tortillas de maíz 100 cc manteca de cerdo 0.5 g clavos de olor molidos 1 g canela 1 g pimienta negra 0.5 g coriandro 115 g tomates en lata 2 u ajo rallado 30 g chocolate de dulce c/n fondo de pollo	<b>NOTA: PUEDE SUSTITUIRSE EL CHILE MULATO POR PASILLA O ANCHO O EN SU DEFECTO POR ½ TAZA DE CHILE EN POLVO.</b>			Kit estación de trabajo Licuadora Olla Sartén Pinzas Cuchara de madera Colador
<b>PARA EL POLLO</b> 2500 g pollo (pechuga) 80 g cebolla cubos pequeños 30 g zanahoria cubos pequeños 1 ajo 5 u pimienta en grano 10 g sal c/n agua				Olla Pinzas Colador bowl

**\*\* HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 2 PORCIONES DE 250g**