



# mole poblano

Por Chef: Damian F. Vazquez

## PREPARACION

2 hrs

## DIFICULTAD

Difícil

## PORCIONES

8 personas

## CATEGORIA

Comida Mexicana

## Ingredientes

- 500 g de manteca de puerco
- Chile pasilla
- Chile ancho
- 70 g de almendras sin pelar
- 20 g de cacahuates normales
- 30 g de nuez
- 20 g de pepitas de calabaza
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 1 1/2 tomates
- 1 plátano macho, rebanado y frito
- 40 g de pasas
- 5 clavos asados
- 1 cucharada de pimientas negras enteras
- 1/2 cucharadita de comino entero
- 1/2 cucharadita de anís entero
- 1 raja de canela quebrada
- 1/2 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de orégano seco
- 6 dientes de ajo asados con su piel y luego pelados
- 1 cebolla blanca en cuartos, asada
- Sal al gusto
- 1 bolillo rebanado y frito en manteca
- 2 tortillas de maíz cortadas en pedazos y fritas en manteca
- 2 tablillas de chocolate
- Azúcar morena (al gusto)
- Ajonjolí tostado para decorar
- 12 piezas de pollo (muslo con pierna)
- 1 cabeza de ajo
- 1/2 cebolla

## Preparacion

1. Cocer el pollo con sal, pimienta gorda, cebolla y ajo.
2. Freír los chiles en manteca de puerco (reservar manteca restante).
3. Hervir los chiles fritos en agua con caldo de

pollo.

4. Licuar los chiles con suficiente caldo para una textura suave. Colar.
5. Freír la salsa de los chiles en la manteca reservada hasta espesar. Reservar.
6. Freír almendras, cacahuates, nuez, pepitas. Agregar ajonjolí. Licuar y añadir a la salsa.
7. Freír el tomate, añadir plátano y pasas. Dejar 10 min. Licuar y agregar.
8. Licuar clavos, pimientas, comino, anís, canela, tomillo, orégano, ajos y cebolla. Colar y agregar.
9. Cocinar 10 min moviendo. Agregar sal.
10. Licuar bolillo y tortillas con agua. Colar y añadir. Cocinar 10 min.
11. Añadir chocolate y azúcar. Cocinar 10 min hasta espesor deseado.
12. Rectificar sazón. Servir con ajonjolí tostado y el pollo bañado con mole.