

MOLE ROJO

Ingredientes para el caldo de pollo:

- 2 Pollos cortados en piezas
- 1 Cebolla
- 4 Dientes de Ajo
- 2 cucharitas de sal

Ingredientes para la salsa de mole:

- 6 Chiles Anchos (115 gms)
- 6 Chiles Mulato (100 gms)
- 6 Chiles Pasilla (60 gms)
- 1 Taza de Manteca de puerco (200 gms)
- 1 Pan Francés grande de 65 gms rebanado
- 3 dientes de Ajo
- ½ Cebolla mediana
- 300 gms de Tomate Huaje Rojo (3 a 4 piezas)
- 1/3 de taza de Ajonjolí más un poco mas para decorar
- 1/3 de taza de Cacahuete tostado
- ¼ de taza de Pasas
- 1 taza de Nuez (100 gms)
- ½ cucharita Comino Entero
- ½ cucharita de Pimienta Gorda entera
- 4 Clavos de olor enteros
- 1 cucharita de pimienta negra entera
- 1 rama de Canela de 7 a 8 cms
- 1 rebanada de Jengibre de ½ cms de grueso por 3 cms de diámetro (no se muele)
- 2 Cucharadas de Consomé de Pollo en Polvo (Knorr Suiza)
- 200 gms de Chocolate de Metate (tipo Chocolate Abuelita)

Preparación:

1. El pollo se pone en una olla y se cubre con agua. Se agrega la cebolla, el ajo y la sal y se pone a hervir el tiempo suficiente para que se cueza el pollo aproximadamente 20 minutos. Se retira de la lumbre para usarse mas tarde.
2. Los chiles se limpian de rabo y semillas. Se limpian con un trapo húmedo para quitarles el polvo, no deben mojarse. Se abren para que queden planos.
3. En un sartén se pone algo de la manteca de puerco a calentar a fuego medio y se pasan los chiles abiertos a freír rápidamente primero por la parte interna que debe verse que cambia de color y se enchina la piel del chile, se voltea y se fríe rápidamente por el otro lado cuidando que no se quemem porque amargan. Después de fritos los chiles se ponen a remojar con caldo de pollo caliente para que se suavicen.
4. En el mismo sartén, se añade mas manteca en caso necesario y se fríen las rebanadas de pan por ambos lados. No se deja tostar el pan, es rápido. Se pasa el pan al tazón con el chile.
5. También se fríe por unos instantes la cebolla y el ajo, no se deja dorar, sólo una sancochada. Todo se va retirando del sartén cuando está dorado.
6. Los tomates se asan en un comal o sartén y se pelan.
7. El ajonjolí se tuesta en seco en un ollita, hasta que se vea color dorado claro.
8. Todos los ingredientes fritos y remojados en caldo se van pasando al vaso de la licuadora o Thermomix. Se agregan también al vaso de la licuadora los cacahuates, las pasas y la nuez. Estos ingredientes van naturales, no se fríen.
9. El comino, las pimientos gordas, las pimientos negras y los clavos se ponen en el molcajete y se machacan. También se añade la rama de canela y se quiebran todas las especias. Se añaden estas especias al vaso de la licuadora.
10. Se muelen todos los ingredientes de la licuadora, se añaden también los tomates asados y pelados, el ajonjolí tostado y el caldo de pollo necesario para que quede una salsa muy tersa.

11. Debe quedar muy bien molido. Esta salsa se cuele y se pone en una cazuela a hervir suavemente. Se le añade el chocolate, el jengibre y el consomé de pollo en polvo moviendo el fondo durante aproximadamente 15 a 20 minutos. Antes de añadir el pollo se puede retirar el pedazo de jengibre.
12. Se le añaden las piezas de pollo ya cocido al mole y se sirve decorando con más ajonjolí.

