



Mole poblano

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
Chile mulato ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Chile pasilla ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Chiles anchos ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Chile chipotle ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Canela en rama ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
Clavo de olor ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
Pimienta ()	40,00 gr.	40gr. (1%)	
Anís estrella ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
Comino ()	40,00 gr.	40gr. (1%)	
Ajonjolí ()	80,00 gr.	80gr. (2%)	
Orégano ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
almendra ()	200,00 gr.	198gr. (4%)	
Cacahuates ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Nuez ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Pasas ()	200,00 gr.	200gr. (4%)	
Ajo ()	120,00 gr.	120gr. (3%)	
Cebolla ()	600,00 gr.	540gr. (12%)	
Jitomate ()	800,00 gr.	571,2gr. (12%)	
Tortilla de maíz ()	120,00 gr.	120gr. (3%)	
Manteca ()	200,00 gr.	196gr. (4%)	
Chocolate negro ()	800,00 gr.	800gr. (17%)	
Caldo de pollo ()	400,00 gr.	400gr. (9%)	

Alérgenos

Apio, Huevos, Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, Frutos de cáscara

Indicaciones

1. Tostar ligeramente los chiles pasilla, chiles ancho y chiles chipotle en un sartén a fuego bajo. Remojarlos en agua caliente durante 15 minutos para suavizarlos.
2. Tostar el ajonjolí hasta que esté dorado y aromático
3. Freír las almendras, cacahuates, nueves y pasas hasta que estén dorados.
4. Fríe las tortillas hasta que estén dorados y crujientes
5. Licuar los chiles remojados, el ajonjolí, frutos secos, las especias (canela, clavos, pimienta, comino, orégano, anís), los jitomates, ajo, cebolla, tortillas y un poco del caldo de pollo. Licuar hasta obtener una pasta homogénea.
6. En una olla, calentar la manteca. Verter la pasta de mole y cocinar a fuego medio durante 15-20 minutos, revolviendo constantemente para evitar que se pegue o queme.
7. Añadir caldo de pollo hasta alcanzar una consistencia suave, pero espesa.
8. Incorporar el chocolate oscuro y cocinar durante 10 minutos más, hasta que el mole esté bien integrado. Agregar sal a gusto.
9. Servir el mole con pollo cocido o carne de cerdo, acompañado con arroz blanco y tortillas de maíz.