



Mole de pollo fácil



Tiempo de preparación + cocción: 1 a 2 horas



Porciones: 8

Ingredientes

Para cocinar el pollo

- 1 pollo entero de 2 ½ kilos, cortado en ocho trozos
- 3 dientes de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 1 rama de apio
- 8 tazas de agua
- Sal a gusto

Para la salsa de mole

- 1 tomate rojo
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 botella de 235 gramos de salsa mole. (La salsa mole Doña María está disponible en la mayoría de las tiendas de comestibles)
- 4 a 5 tazas de caldo de pollo (se puede usar el agua de cocción de la preparación del pollo)
- ½ tableta de chocolate mexicano (la marca Abuelita está disponible en la mayoría de las tiendas de comestibles)
- ¼ de cucharadita de canela molida
- ¼ de cucharadita de semillas de anís molidas
- Sal a gusto
- 1 cucharada de ajonjolí tostado para espolvorear el mole antes de servir



El mole es una salsa rica y picante que se presenta en muchas variedades. La receta a continuación se basa en un mole rojo, listo para usar, o una pasta de especias de mole poblano cocinada con algunos ingredientes adicionales, servida con pollo desmenuzado y semillas de sésamo.

Instrucciones

Cocinar el pollo

1. Coloque el pollo en una olla con el ajo, la cebolla y el apio. Agregue el agua.
2. Coloque la olla en la cocina a fuego medio a alto. Cuando empiece a hervir, reduzca el fuego y cocine durante 35 a 45 minutos hasta que la carne del pollo esté cocida y tierna. Condimente con sal y retire del fuego.
3. Guarde el caldo para usar al preparar la salsa.
4. Cuando el pollo esté lo suficientemente frío al tacto, puede cortarlo en trozos o desmenuzarlo con los dedos.

Preparar la salsa

1. Pique en trozos grandes el tomate, la cebolla y el ajo.
2. Coloque el tomate, la cebolla y el ajo en una sartén. Cubra con agua y suba el fuego a medio a alto. Cuando empiece a hervir, baje el fuego y cocine por 8 minutos o hasta que los tomates estén cocidos.
3. Una vez cocidos, escurra el agua y coloque los tomates, la cebolla y el ajo en la licuadora. Mezcle hasta tener una consistencia suave.



Mole de pollo fácil

Instructions

4. Coloque una sartén grande a fuego lento y agregue el contenido del tarro de mole y una taza de caldo de pollo para comenzar a disolver la pasta de mole.
5. Agregue otra taza de caldo de pollo junto con el tomate, el chocolate, la canela y el anís molidos. Mezcle bien hasta que la pasta de mole se disuelva por completo. Agregue más caldo de pollo según sea necesario, ya que la salsa se espesará a medida que continúe cocinando. Algunas personas prefieren una consistencia más espesa, por ello, regule la cantidad de caldo de pollo para lograr la consistencia y el grosor que prefiera. La salsa de mole tradicional tiene la consistencia de una salsa espesa.
6. Agregue los trozos de pollo a la salsa de mole, sazone con sal al gusto y cocine a fuego lento por otros 5 minutos para mezclar bien los sabores.
7. Sirva con arroz blanco o rojo y tortillas de maíz tibias. ¡Disfrute de su comida!

Variations

- Si prefiere el mole más dulce, puede agregar más chocolate. Si prefiere una salsa con más sabor a semillas, agregue unas cucharadas de mantequilla de maní.
- Doña María Mole no es una pasta picante, aunque si prefiere un sabor un poco más picante, puedes agregar un chile chipotle adobado. Primero enjuague el chile para quitarle el sabor a vinagre y luego agréguelo a la licuadora con los tomates cocidos.