

Mole poblano

Delicia tradicional



Ingredientes

- 250 gramos de chiles mulatos desvenados y despepitados
- 350 gramos de chiles pasilla desvenados y despepitados
- 350 gramos de chiles anchos desvenados y despepitados
- 250 gramos de **manteca morelos**
- 3 dientes de ajo medianos pelados
- 2 cebollas medianas picadas
- 2 tortillas duras en pedazos
- 1/2 pan baguete
- 60 gramos de pasitas
- 125 gramos de almendras
- 1 cucharadita de anís
- 2 clavos de olor
- 1 astilla de canela
- 125 gramos de ajonjolí
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 3 tablillas de chocolate de metate (el que se utiliza para hacer el chocolate en leche)
- 150 gramos de jitomates pelados y picados
- Sal y azúcar a gusto
- 1 pavo grande partido en piezas (se puede sustituir por 4 pollos)
- Un caldo hecho con zanahoria, cebolla, apio, perejil y ajo

preparacion

Cocina el pavo en el caldo. Pasa los chiles por 150 gramos de **manteca morelos** caliente, colócalos en una cazuela con agua caliente y deja que suelte el hervor para que se suavicen.

En la misma **manteca morelos**, sofríe los ajos, las cebollas, las tortillas, el pan, las pasitas, las almendras, la mitad del ajonjolí, el anís, los clavos, la canela, la pimienta, el chocolate y los jitomates. Agrega los chiles escurridos y fríe unos segundos más.

Licúa todo con el caldo en el que se cocinó el pavo y cuela. En una cazuela grande calienta el resto de la **manteca morelos**, añade la salsa y deja hervir 5 minutos. Sazona con sal y azúcar (debe quedar dulce y espeso) y hierve de 20 a 25 minutos a fuego lento.

Añade las piezas de pavo y deja hervir 5 minutos más. Lleva a la mesa en la misma cazuela, espolvoreando el resto del ajonjolí tostado.