

Platillo Sabio

PROFECO



Mole con pollo



Fotografía: José Luis Sandoval



El origen del mole se da con las culturas prehispánicas, donde los indígenas mezclaban varios chiles con semillas de calabaza, hierba santa y jitomate para crear una salsa a la que denominaban *mulli*, aunque por mucho tiempo se creyó que este alimento se creó en el convento de Santa Rosa, en la ciudad de Puebla, cuando una monja molió en un metate diferentes chiles y condimentos.

En esta ocasión nos trasladamos a Puebla para descubrir su gastronomía. Nuestra primera parada fue en la Fonda de Santa Clara, emblemático restaurante que este año cumple 57 años y donde nos recibieron con un mole poblano, receta especial de doña Alicia Torres de Araujo, fundadora de dicho restaurante y abuela de quien ahora lo dirige, Rubén Araujo.

Para el emplatado del mole con pollo se necesita una pieza de pollo, la cual es bañada con mole, decorada con ajonjolí y acompañada con arroz.



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**



Los platos de loza que presentamos en esta sección están hechos de barro, con esmalte sin plomo y fueron elaborados por artesanos mexicanos. Se adquirieron en la Tienda Museo Fonart Patriotismo. www.gob.mx/fonart



Cemita poblana



La segunda parada fue con Patricia Meza Hernández, descendiente de los dueños de Cemitas Las Poblánitas, quien nos contó qué es una cemita: “no es como una torta, es un pan que lleva ajonjolí. La cemita típica lleva queso blanco, aguacate, chipotles y pápalo”. Ahora las puedes encontrar de pata y de milanesa con jamón y queso, que son las de mayor demanda.

Por supuesto que no puede faltar el pápalo, el ingrediente esencial en las cemitas –y que acompaña otros platillos de la región–. Nos platica Paty que mucha gente dice que “si no lleva pápalo, definitivamente no es cemita”.

Visitar Puebla y no comer cemitas es casi un sacrilegio, así que la próxima vez que vayas no dudes en ir a Cemitas Las Poblánitas, en el mercado Del Carmen, y disfrutar de este platillo.



Por último, visitamos Lupita Cocina Típica Mexicana, donde Guadalupe Meza nos deleitó con unos antojitos muy poblanos.

Chandlas

Se trata de un pan ovalado y pequeño que se rellena de carne, aguacate y cebolla.



Pambazo

Los pambazos son un tipo de torta, de la que existen algunas variedades en el relleno dependiendo de la región donde se prepare, normalmente en salsa de chile guajillo, pero aquí está bañada con mole poblano, por supuesto.



Chilaquiles Poblanos

Los ya conocidos chilaquiles, pero con mole poblano.



Huevos con mole poblano

Unos huevos diferentes, bañados con mole poblano.



Chalupas

Pequeñas tortillas fritas cubiertas con salsa y mole poblano a las cuales se les coloca pollo, carne de res o de puerco deshebrada.



Fotografía: José Luis Sandoval

LA
TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA