Mole Poblano

Ingredientes

- 150 g de chile mulato
- 50 g de chile ancho
- 50 g de chile chipotle
- 50 g de chile pasilla
- 50 g de cacahuate picado
- 50 g de ajonjolí tostado
- 50 g de almendras sin cáscara
- 50 g de pasas
- 4 piezas de pan tostado frito
- 1 tablilla de chocolate tradicional
- 3 dientes de ajo sin cáscara
- 2 rajas de canela
- 1 cucharadita de anís entero
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 tortilla frita y en trozos
- ½ cebolla picada
- ½ cucharadita de sal
- ⅓ de tz de aceite de cocina

Procedimiento

1. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio. Dora los chiles moviéndolos para que no se quemen. Retíralos y colócalos en un tazón.
2. En la misma sartén acitrona el ajo y la cebolla, después tuesta las almendras, nueces y cacahuates. Coloca todo con los chiles.
3. En una licuadora muele los ingredientes del tazón junto con el ajonjolí, las pasas, el pan tostado, el chocolate, la canela, la pimienta, la tortilla, la sal y el anís hasta formar una pasta homogénea.
4. Guarda el mole en un recipiente de plástico con tapa hermética, de preferencia de un color oscuro para que no deje pasar la luz del sol.

Caducidad: 6 meses
Porciones: 6
kcal por porción: 468
Costo promedio: $176

Consulta de información del 11 al 18 de septiembre del 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana.