



MOLE ALMENDRADO

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo partidas en cuartos, deshuesadas y sin piel
- 2 litros de agua
- ¼ pieza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 5 pimientas negras enteras

Para el mole:

- 3 chiles pasilla sin semillas
- 3 chiles anchos sin semillas
- 1 chile chipotle sin semillas
- 1 raja de canela
- ¼ cucharadita de pimientas negras enteras
- 1 ½ tazas de almendra entera y con piel
- ½ bolillo
- 2 tortillas
- 5 jitomates
- 1/8 pieza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 5 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharadita de sal

Procedimiento:

1. Cuece las pechugas de pollo en agua con cebolla, ajo, sal y pimienta. Reserva y la carne y utiliza en caldo para el mole.
2. Asa los chiles y remójalos en agua caliente. Escurre y reserva.
3. Tuesta la canela, la pimienta y las almendras, cuidando que no se quemen. Reserva.
4. Tuesta las tortillas y el bolillo. Reserva.
5. En una sartén sin grasa, asa los jitomates partidos por la mitad, la cebolla y los ajos. Licúalos junto con todos los ingredientes anteriormente tostados.
6. Añade poco a poco el caldo de pollo y la sal. Cuela la mezcla y vierte en una cacerola. Lleva

al fuego y sin dejar de mover, hasta que suelte el hervor.
7. Sirve con los trozos de pollo y ofrece.

Tiempo de preparación: 40 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4