



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MOLE POBLANO

Tiempo de Preparación:	Descripción:	
-------------------------------	---------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Chile ancho.	
20	grs.	Chile mulato.	
½	Pz.	Plátano macho.	
30	grs.	Ajonjolí.	
40	grs.	Pasas.	
20	grs.	Pepitas.	
30	grs.	Cacahuete.	Horneado.
20	grs.	Nuez.	
12	grs.	Almendra.	
10	grs.	Semillas de chile ancho.	
4	Pz.	Clavos de olor.	
1	Rajita.	Canela.	
½	Pz.	Tortilla.	
1	Pz.	Piloncillo.	Pequeño (panela)
14	grs.	Galletas Marias.	
1	Tableta.	Chocolate.	
1	Pz.	Anís estrella.	
		Sal.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



		Utensilios:	
		Licuada o molino	
		Sartén o comal	
		Cuchara de madera	
		Cazuela o cacerola	

Nota: Pesar todos los ingredientes y retirar semillas de los chiles.

#	Preparación:
1	Tatamar chile ancho y guajillo
2	Tostar canela, clavo, anís, pepita, ajonjolí y semillas de chile (Cada uno por separado). Reservar.
3	Freír tortilla, almendra, nuez, cacahuate, pasas, galletas y plátano (Cada uno por separado). Reservar.
4	Moler o licuar los ingredientes del paso 2 y 3, se puede agregar un poco de agua para facilitar la molienda. Reservar.
5	Moler o licuar los chiles tatemados. Reservar.
6	En una cazuela o cacerola agregar manteca o aceite y esperar a que caliente, una vez caliente agregar los chiles molidos y sazonar por 6 minutos, después agregar la pasta de la molienda de los ingredientes fritos y tostados. Mezclar y sazonar por 10 minutos.
7	Agregar el chocolate y sal. Sazonar por 20 minutos sin dejar de mover. Agregar caldo de pollo al gusto para aflojar la pasta.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MOLE ROJO (PIPIAN)

Tiempo de Preparación:	Descripción:	
------------------------	--------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
5	Pz.	Chiles anchos.	
1	Pz.	Chile chipotle.	Desvenado.
150	grs.	Ajonjolí	
		Semillas de chile ancho.	
¼	Pz.	Cebolla blanca.	
2	Dientes	Ajo.	
1	Pz.	Tortilla.	
½	Pz.	Pan blanco.	
1	Pz.	Clavo.	
1	Raja.	Canela.	Pequeña.
1	Pz.	Jitomate.	Grande.
100	ml.	Aceite vegetal.	
2	Pz.	Pimientas negras.	
		Utensilios:	
		Sartén	
		Cazuela o cacerola.	
		Licuada	

Nota: Pesar todos los ingredientes y retirar las semillas de los chiles.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	En un comal tostar chile ancho y chile chipotle. Reservar.
2	Tostar el ajonjolí, semillas de chiles, ajo, cebolla, clavo, y canela. Reservar.
3	Freír tortilla, pan y jitomate. Reservar.
4	Moler o licuar chiles, ajonjolí, semillas de chiles, cebolla, clavo, canela, tortilla, pan, pimienta y jitomate.
5	Agregar aceite a una cacerola y sazonar la mezcla anterior. Agregar sal al gusto.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MOLE VERDE (PASCAL)

Tiempo de Preparación:	Descripción:	
------------------------	--------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
50	grs.	Ajonjolí	
100	grs.	Cacahuete.	
200	grs.	Pepita de calabaza.	
½	Pz.	Cebolla blanca.	
2	Dientes	Ajo.	
2	Ramitos.	Perejil.	
5	Pz.	Tomates verdes.	
2	Pz.	Chiles serranos.	
		Sal.	
1	Lt.	Caldo de pollo.	
100	ml.	Aceite vegetal.	
		Utensilios:	
		Sartén	
		Cazuela o cacerola.	
		Licuada	

Nota: Pesar todos los ingredientes.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	Tostar ajonjolí, cacahuete y pepita de calabaza (Por separado) y reservar.
2	Licuar los ingredientes anteriores con un poco de caldo de pollo. Reservar.
3	Freír ajo, cebolla y chile serrano. Licuar con un poco de caldo de pollo y el perejil. Reservar
4	Agregar aceite a una cacerola o cazuela y sazonar los ingredientes del punto 2 durante 5 minutos, una vez sazonadas las semillas agregar la mezcla del punto 3, mezclar, agregar sal y sazonar por 20 minutos.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.