

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mole Rosa

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para cocer el pollo:	Observaciones (Marca)
1	pz	Bistec de pechuga de pollo	
1	lt	Agua	
2	pzs	Diente de ajo	
1	pz	Hoja de laurel	
1	trozo	Cebolla	
		Sal de mar	Al gusto.
		Pimienta de bola	Al gusto.
1	pz	Hueso de pollo	
2	cds	Queso crema	
		Ingredientes para el adobo:	
10	grs	Almendras enteras o fileteadas	
10	grs	Cacahuete sin cáscara	
10	grs	Ajonjolí	
1	pz	Diente de ajo	
1	trozo	Cebolla morada	

½	pz	Betabel chico	
50	grs	Manteca de cerdo	
5	pzs	Pimienta de bola	
1	pizca	Comino	
1	trozo	Canela	
1	pz	Hoja de laurel	
		Clavo de olor	Al gusto.
1	pz	Chile chipotle	
2	cds	Azúcar estándar	O 20 grs de arándanos secos.
		Utensilios:	
		Estufa	
		Sartén	
		Licuada	
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Recipientes varios	
		Olla	
		Cacerola o cazuela	
		Pelador	
		Plato para presentar	
		Cuchara de servicio	
		Cuchara sopera	
		Trapos de cocina	

#	Preparación para el mole:
1	Pelar las almendras en agua caliente y freírlas en manteca.

2	Freír los cacahuates y el ajo.
3	Freír ligeramente la canela y el ajonjolí en manteca. Retirar del fuego y reservar.
4	Aparte tostar clavo, comino y pimienta en bola, reservar.
5	Freír el chile chipotle previamente desvenado y reservar.
6	Aparte pelar el betabel y llevar a hervir en suficiente agua. Cocer el betabel hasta que esté suave.
7	Una vez cocido el betabel retirar del fuego.
8	Aparte freír las tortillas de maíz hasta que estén bien doradas y reservar.
9	Una vez listos todos los ingredientes licuar con un poco de caldo de pollo y/o caldo de betabel.
10	Una vez licuados todos los ingredientes calentar en una cazuela la manteca de cerdo.
11	Agregar los ingredientes licuados, sazonar y salpimentar.
12	Ajustar el sabor para darle un ligero sabor dulce, licuar los arándanos con un poco de caldo de pollo.
13	Espesar al gusto, servir sobre la pechuga de pollo.

#	Preparación para la pechuga:
1	Colocar la pechuga sobre un papel aluminio, este debe ser grande para envolver la pechuga.
2	Salpimentar la pechuga.
3	Colocar una rebanada de queso manchego, unas tiras de zanahoria previamente cocida. Enrollar a modo de formar un rollo y reservar.
4	Colocar el hueso de pollo dentro de una olla.
5	Agregar agua, sal de mar, pimienta entera, ajo, trozo de cebolla y orégano, llevar al fuego.
6	Cuando rompa el hervor agregar la pechuga y cocinar por 8 minutos, retirar del fuego.
7	Retirar la pechuga del caldo, retirar el papel aluminio y cortar en diagonal el rollo.
8	Salpimentar con el mole rosa y espolvorear ajonjolí al gusto.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mole Amarillo

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Caldo de cerdo	Se hace en clase.
200	grs	Costilla de cerdo	
10	pzs	Papas cambray	
10	pzs	Ejotes	
1	pz	Chayote mediano	
1	pz	Calabacita de bola	
2	pzs	Chile chilhuacle	En su defecto se puede utilizar chiles güeros.
1	pz	Chile guajillo	
1	pz	Jitomate	
1	trozo	Cebolla blanca	
2	pzs	Clavo de olor	
		Sal de mar	Al gusto.
		Pimienta de bola	Al gusto.
		Orégano	
1	pizca	Comino	
50	grs	Manteca de cerdo	
4	pzs	Diente de ajo	

1 ½	lts	Agua potable	
1	pz	Hoja santa	
		Utensilios:	
		Estufa	
		Olla	
		Sartén	
		Cazuela o cacerola	
		Licuada	
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Cuchara de servicio	
		Pelador	
		Colador	
		Plato de presentación	
		Recipientes varios	
		Trapos de cocina	
		Encendedor	
		Tenedor	
		Cuchara sopera	

#	Preparación para el caldo:
1	Colocar agua en una olla, agregar un trozo de cebolla, un diente de ajo, una ramita de orégano, 5 pimientas de bola, sal de mar y las piezas de pollo.
2	Llevar al fuego y cocinar hasta que estén bien cocidas las piezas de pollo.
3	Retirar el pollo del caldo y colar el caldo.
4	Reservar hasta utilizar.

#	Preparación para el adobo amarillo:
1	Asar el jitomate sobre papel aluminio.
2	Asar cebolla, los chiles chilhuacles, chiles gueros o chiles amarillos, asar los ajos y el chile guajillo.
3	Tostar el comino y el clavo.
4	Una vez asados los ingredientes se colocan en la licuadora.
5	Agregar caldo de cerdo, pimienta de bola, comino, sal, hoja santa, clavo de olor y licuar.
6	Calentar manteca en una cazuela o cacerola, agregar lo licuado anteriormente y agregar las papas cambray.
7	Sazonar hasta que espese.
8	Licuar la masa con un poco de caldo y agregar lo licuado al adobo.
9	Si lo desea se puede agregar otra hoja santa entera.
10	Sazonar, agregar los ejotes precocidos y la calabacita
11	Agregar el chayote cortado al gusto y previamente pelado.
12	Sazonar y agregar la carne previamente salteada en manteca de cerdo.
13	Reducir al gusto, ajustar sabor y servir.