

Mole Verde

Receta de Fatima Leal, Escuela Ruiz

INGREDIENTES

5 chile chilaca	1 taza de semilla de calabaza
5 chile poblano	1 taza de cacahuete
5 chile jalapeño o serrano	1/2 taza de almendra pelada
1 cebolla grande	1/2 taza de ajonjolí
3 ajos	5 tomatillo
1 rama de epazote	Carne de pollo
1 rama de cilantro	Caldo de pollo
1 rama de perejil	Aceite de canola
1 rama de albahaca	Sal
6 hojas de rabano	Pimienta
1 bolsa de espinaca	Comino
1 pan tostado	Laurel



PROCEDIMIENTO

1. Cocer el pollo con sal, cebolla y ajo.
2. Tostar un poco el ajonjolí semillas, cacahuete y el pan.
3. Dorar en poquito aceite la cebolla, ajo, tomatillo y los chiles.
4. Moler los ingredientes, ayudandose con el calado de pollo.
5. En una cazuela con aceite ir agregando lo que se va moliendo.
6. Dejar hervir todos los ingredientes por un promedio de 20 a 25 minutos hasta que se integren bien.