

Mexicana

Platos Fuertes

Mole Rojo Campesino de Mi Rancho

Prep: 30m

Cocción: 60m

Total: 90m

6 porciones



Ref. visual: De Mi Rancho a Tu Cocina (Doña Ángela)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[17]

- ☐ 3 lbs

Piezas de pollo con hueso (muslos y piernas), cocidas
- ☐ 5 unidades

Chiles Ancho secos, desvenados y sin semillas (El Guapo)
- ☐ 3 unidades

Jitomates Roma asados en comal
- ☐ 0.5 unidad

Cebolla blanca mediana tatemada en comal
- ☐ 0.25 taza

Cacahuates naturales o almendras peladas
- ☐ 0.5 taza

Semillas de ajonjolí blanco tostadas (divididas para salsa y decorar)
- ☐ 1 pieza

Raja de canela mexicana
- ☐ 0.5 cucharadita

Comino molido
- ☐ 1.5 cucharaditas

Sal kosher
- ☐ 5 tazas

Caldo de pollo caliente (reservado de la cocción del pollo)
- ☐ 4 unidades

Chiles Pasilla secos, desvenados y sin semillas
- ☐ 3 unidades

Tomatillos verdes medianos asados
- ☐ 4 dientes

Dientes de ajo asados
- ☐ 2 cucharadas

Pasas oscuras
- ☐ 1 tablilla (3 oz)

Chocolate de mesa mexicano (Abuelita)
- ☐ 3 unidades

Clavos de olor enteros
- ☐ 3 cucharadas

Manteca de cerdo o aceite vegetal

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chocolate Mexicano: Nestlé Abuelita Chocolate Disc
Canela y azúcar para el balance del mole. • Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Tostar Chiles y Tatemar Verduras

10 min

Tuesta los 5 chiles ancho y 4 chiles pasilla en el comal 30 segundos por lado sin quemarlos y remójalos en 2 tazas del caldo de pollo caliente. Tatemana en el comal los 3 jitomates, 3 tomatillos, 0.5 cebolla blanca y 4 dientes de ajo.
✓ Control: Chiles hidratados y jitomates tatemados.
- 2

Tostar Semillas, Frutos Secos y Especias

5 min

Dora en el comal 0.5 taza de ajonjolí (reservando 2 cucharadas para decorar), 0.25 taza de cacahuates/almendras, 2 cucharadas de pasas, 1 raja de canela, 3 clavos de olor y 0.5 cucharadita de comino.
✓ Control: Aroma a frutos secos y especias tostadas.
- 3

Moler y Freír en Manteca

15 min

Licúa los chiles, jitomates, tomatillos, cebolla, ajo, semillas y especias con las 3 tazas restantes de caldo de pollo hasta obtener una salsa tersa. Fríe el mole colado en 3 cucharadas de manteca caliente en cazuela de barro durante 15 minutos.
✓ Control: Mole espeso y oscuro burbujeando suavemente.
- 4

Chocolate y Pollo

20 min

Incorpora 1 tablilla de chocolate mexicano y 1.5 cucharaditas de sal hasta fundir, añade las 3 lbs de piezas de pollo cocidas y hierve a fuego lento 20 minutos hasta alcanzar $\geq 165^{\circ}\text{F}$ – 185°F (74°C – 85°C). Sirve espolvoreado con el ajonjolí tostado reservado.
✓ Control: Salsa sedosa y brillante con ajonjolí.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA PARA AVES DE CORRAL

Seguridad Alimentaria USDA ($\geq 165^{\circ}\text{F}$ / 74°C) vs Textura Culinaria de Muslos (175°F – 185°F / 79°C – 85°C): Toda ave debe alcanzar un mínimo obligatorio de 165°F (74°C) para eliminar Salmonella y Campylobacter. En muslos y piezas con hueso, continuar la cocción hasta 175°F – 185°F (79°C – 85°C) disuelve el tejido conectivo para lograr una carne mucho más tierna y jugosa.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

La salsa cubre el dorso de la cuchara y suelta brillo aceitoso.

POR QUÉ FUNCIONA:

El Tostado Controlado: Tostar chiles sin quemarlos despierta los aceites sin amargar.

EVITA ESTE ERROR:

Mole amargo: Añade media tablilla más de chocolate y pizca de azúcar.