

POLLITO EN MOLE ROSA



INGREDIENTES

- 2 piezas de pollito de leche entero 900 ml de Aceite de Maíz Mazola® 1/4 de cebolla en trozo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 litro de caldo de pollo
- 4 cucharadas de almendras rebanadas
- 4 cucharadas de nuez picada
- 1 cucharadita de canela en rama trozada
- 1/4 de cucharadita de semillas de anís
- 1 taza de betabel rallado
- 4 cucharadas de chocolate blanco rallado
- 1/4 de taza de pan duro rallado 1 chile chipotle
- Sal y pimienta al gusto

PASOS A SEGUIR

Sazonar el pollo con sal y pimienta. En 3 cucharadas de Aceite de Maíz Mazola freír la cebolla y el ajo hasta dorar levemente.

Agregar el caldo de pollo, las almendras, la nuez, la canela, las semillas y el betabel rallado, cocinar a fuego medio-bajo por 20 minutos.

Agregar el resto de los ingredientes y cocer otros 25 minutos a fuego bajo, moler hasta obtener una salsa homogénea y tersa. Sazonar con sal y pimienta.

Calentar el resto del Aceite de Maíz Mazola a 180°C.

Freír el pollo hasta cocer completamente y obtener un color dorado claro uniforme.

Servir el pollito de leche acompañado de mole rosa.

