



INGREDIENTES

- Aceite Mazola
- ¼ de chile costeño
- ¼ de chile guajillo
- ¼ de chile ancho
- 25 g de pasitas
- 25 g de almendra
- 5 g de ajonjolí
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla chica
- 25 clavos
- 25 pimentas
- 4 ramitas de canela
- 1 kg de jitomate
- ½ plátano macho frito
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 tablillas de chocolate
- ¼ de manteca



MOLE NEGRO

DE

OAXACA

PREPARACIÓN

- 1 Tuesta bien los chiles; costeño, guajillo y ancho, luego saca las semillas y lávalos tres veces.
- 2 Cuece en un sartén con aceite Mazola el ajo y la cebolla.
- 3 Cuece aparte las pasitas.
- 4 Tuesta las almendras y el ajonjolí. Cuando ya está todo tostado, muélelo.
- 5 Pon en la lumbre una cazuela de barro, vierte ¼ de manteca; ya que está caliente, agrega el chile molido para que se fría con todos los ingredientes, incluye tres tablillas de chocolate.
- 6 Agrega el jitomate molido con el ajo y la cebolla, las especias y el plátano frito.
- 7 Cuece a fuego lento hasta que tengas la consistencia que desees.

TIP GOURMET

Puedes comerlo con pollo o guajolote, también puedes utilizarlo como relleno de tamales para el Día de la Candelaria.

Te puede interesar

