

Mole

Alumno: Miguel Ángel Espinosa Sandoval
Profesor: Martines Guillen Julibeth

Universidad UDS

Unidad IV **Proyecto:** **Receta**

Alimentación y cultura



Ingredientes

Chileanchos

Guajillos

chiles

Pasas

Chile mulato

Chocolates

Ajonjolí

Platano macho

Tomate colorado

Tomate de cáscara

Cebollas

Galleta animalito

Tomillo

Ajo

Oregano

Pimienta



Preparación del mole y arroz

Se lava muy bien el pollo y se pone a coser, con un litro de agua se agrega cebolla, orégano y sal ya que está cosido se deja reposar, mientras se enfría se va dorando todos Los chiles.

Enseguida se doran las galletas y los tomates. Ya que estos estén dorados se pone a hervir un poco de caldo del pollo y se remojan con este mismo, y ya que estén remojados se van a licuar poco a poco hasta que todo quede licuado, y se va ingiriendo en una cazuela grande y vamos tragando de que este se espeece y ya cuando esté mole este espeso se le agrega el pollo y estará listo para servir, también podemos acompañar este mole con arroz.

Preparacion del arroz.

Se lava el arroz despues se agrega a una caserola con aceite y así mismo se dora y ya que vemos que este cambio de color se le agrega una rodaja de cebolla, sal y ajo también se le agrega dos vasos de agua y se deja así 20 minutos hasta que esté listo.

PD: Está es una comida con historia dentro de nuestra familia porque es una comida la cual les enseñaron a preparar desde muy chicas, y cada qué hay motivos importantes es una comida que siempre está presente



Bibliografia

Receta familiar ;)