MOLE MICHOACANO CON POLLO ACOMPAÑADO DE ARROZ ROJO

Como bien sabréis, el mole es una salsa espesa, con sabores muy intensos, muy extendida a lo largo y ancho de México.
Existen distintas versiones de mole según el estado. Por ejemplo, el mole poblano tiende a tener un sabor más bien dulce, mientras que el michoacano preserva unos aromas casi otoñales, un pelín ahumados. Sin duda, es una de las salsas más especiales que uno jamás haya probado, ya que se elabora a base de frutos secos, chiles, tomates, especias varias y chocolate amargo.

Tradicionalmente, el mole se molía a mano con un molinillo. Por tanto, para su elaboración era preciso de disponer de tiempo y de mucha paciencia. En la actualidad, la tecnología ha logrado que el proceso de elaboración del mole sea mucho más rápido, aunque los expertos dicen que no sabe igual.

Generalmente, suele servirse acompañado tanto a carnes de vacuno como de ave. En este caso hemos optado por acompañarla con pechugas de pollo, pero si se prefiere se puede utilizar cualquier otra parte. En Michoacán el mole con pollo se suele acompañar con arroz rojo: un arroz con verduras que toma su nombre del color que le da el tomate.

Al igual que con la sopa tarasca, se requiere tener 1L de caldo de pollo previamente preparado y colado (nosotros hicimos 1 ½L para cocer el arroz también). Esto, sin duda, acelerará el proceso de elaboración del mole. Observad la nota que hemos dejado en la receta de la sopa tarasca en relación a cómo elaboramos el caldo de pollo.

Emplatado Mole Michiocano

MOLE MICHOACANO CON POLLO

INGREDIENTES (para cuatro raciones, pero os sobrará mole que podéis refrigerar hasta tres días más)

- 2 tomates maduros grandes troceados
- 4 tomatillos verdes de lata
- 2 chiles anchos sin semillas
- 2 chiles guajillos sin semillas
- 2 chiles pasilla sin semillas
- 2 puñados de cacahuetes (sin sal)
- 2 puñados de pipas de calabaza
- 1 puñado de sésamo
- 1 tortilla de maíz
- 1 trozo de pan blanco del día anterior (nosotros usamos un bollo brioche)
- 40gr de chocolate amargo (al menos 70% de pureza)

- 1 cucharada de azúcar
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 3 granos enteros de pimienta de Jamaica
- 4 granos enteros de pimienta negra
- 3 clavos de olor
- ¼ taza aceite de maíz + 2 cucharadas
- Sal
- 4 piezas de pollo (nosotros usamos pechugas)
- 1L de caldo de pollo
- 1 hoja de laurel
- Sésamo tostado para decorar

ELABORACIÓN

1. Lo primero que debemos hacer es cocer las cuatro piezas de pollo en abundante agua, con un puñado de sal y una hoja de laurel.
   Dependiendo de la pieza, necesitará más o menos tiempo, pero, en cualquiera de los casos, aseguraos de que están tiernas y bien cocidas. Podéis pincharlas con un tenedor para comprobar el grado de cocción. Una vez cocidas, reservad.
2. En otra olla no muy grande, a fuego medio-bajo, ponemos el caldo de pollo, puesto que todo lo que vayamos friendo después, lo transferiremos a esta olla para ponerlo en remojo.
3. En una sartén, ponemos el ¼ de taza de aceite de maíz y dejamos que se caliente. A fuego medio, freímos el

tomate, la cebolla, el ajo y los tomatillos verdes hasta que tomen un color tostado. Una vez fritos, transferimos a la olla con el caldo de pollo.

4. A continuación freímos todos los chiles durante un minuto aprox. Es importante que estos no se quemen. Una vez fritos, los incorporamos a la olla con el caldo de pollo.
5. Continuamos friendo el sésamo, los cacahuetes y las pipas de calabaza hasta que obtengan un color oscuro. Tened cuidado de que no se quemen. Después transferimos a la olla con el caldo de pollo y los ingredientes que hemos añadido previamente.
6. Lo siguiente será freír el pan y después la tortilla, hasta que se convierta en una tostada como hemos especificado en la receta de la carne apache. Una vez fritos, ponemos en remojo en la olla con el caldo de pollo.
7. Finalmente, durante 10 segundos, freímos los granos de pimienta negra, pimienta de Jamaica y los clavos de olor. Apagamos el fuego y transferimos a la olla donde están el resto de ingredientes previamente fritos.
8. En la olla donde hemos puesto todos los ingredientes fritos a remojo, añadimos el chocolate amargo.
9. Seguidamente, ayudándonos con una espumadera, transferimos el contenido de la olla a una batidora de jarra y batimos hasta que quede una salsa homogénea.
10. A continuación, transferimos el licuado a una olla grande y le añadimos dos cucharadas de aceite de maíz. Corregimos el punto de sal y dejamos

que el contenido tome consistencia durante 15 minutos a fuego bajo.

11. Finalmente, incorporamos en la olla las piezas del pollo cocidas y le añadimos el azúcar. Dejamos que repose durante 4 minutos y después servimos.
12. Para emplatarlo, ponemos la pieza del pollo sobre el plato, le agregamos más mole por encima y decoramos con unas semillas de sésamo tostado. Si se le quiere dar un punto de color, se le puede agregar una hoja de alguna hierba aromática.

Emplatado mole

GLOSARIO

Tomatillo verde: es una especie de tomate de color verde, un pelín más grande que el tomate cherry. Se suele encontrar enlatado en las secciones de productos latinos o tiendas especializadas. En México se utiliza para hacer una infinidad de salsas y/o condimentos para los tacos.

Chile guajillo: es un condimento popular producido por la desecación del chile mirasol, de intenso color rojo y forma triangular. Es un chile muy popular en la gastronomía mexicana, pues es la base de numerosas salsas. Respecto a su grado de picor, se encuentra entre las 2.500 y las 5.000 unidades Scoville, lo cual significa que no es un chile muy picante. Como el chile pasilla y el chile ancho, tiene un sabor tirando a ahumado, muy aromático.

Chile ancho: se le llama a la versión seca del chile poblano. Este no es considerado un chile picante (1.000-1.500 unidades Scoville de picor), pero sí que tiene un sabor muy especial, como los chiles que lo acompañan en la receta del mole michoacano.
Por ello es muy popular en la elaboración de moles y salsas mexicanas.

Pimienta de Jamaica: también llamada pimienta inglesa o *allspice*. Es un tipo de pimienta mucho más grande que la negra, con forma más cilíndrica y con un sabor más aromático (cercano al clavo, la canela o la nuez moscada).

ARROZ ROJO

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz jazmín
- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 tomates medianos
- 1 zanahoria bien picada
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- ½ taza de guisantes congelados
- 1 chile jalapeño fresco desvenado y sin semillas (opcional)
- 1 lata pequeña de maíz dulce
- 1 cucharada de

aceite de maíz
- Cilantro para decorar
- 1 cucharada de sal

Poner vídeo de youtube:

Te pasaré el link (de momento no lo tengo)

ELABORACIÓN

1. En una olla, ponemos el aceite de maíz y freímos el arroz hasta que tome un color ocre/paja. Este dato es muy importante, pues tanto la textura como el sabor del arroz cambia por completo. Una vez tostado, apagamos el fuego.
2. Por otro lado, en una batidora de jarra batimos los tomates, el chile jalapeño (nosotros a última hora decidimos omitirlo), la cebolla y el ajo con el caldo de pollo. Nosotros usamos el caldo que hicimos de más para el mole, pero si no, se puede hacer diluyendo un concentrado en agua caliente. Cuando esté bien licuado, agregamos la zanahoria picada al batido.
3. Volvemos a encender el fuego con la olla del arroz y añadimos el licuado con la zanahoria. Añadimos la sal y cocinamos durante 10 minutos aproximadamente a fuego bajo tras alcanzar el punto de ebullición. Conviene tapar la olla.
4. Sobre los 7 minutos, se le añaden los guisantes y el maíz. En este punto se puede corregir el punto de sal.

5. Cuando el arroz esté en su punto, dejamos reposar unos minutos con el fuego apagado y la tapa de la olla puesta. Después, estará listo
   para emplatar. Decoramos con cilantro.
6. Para la presentación, se puede servir en el mismo plato que el pollo al mole o en un plato aparte.