

Mole Dulce Patria ®

Este mole dulce patria tiene el carácter femenino de la fuerza y la belleza. Su color tan mexicano hace vibrar a propios y extraños de felicidad. El rosa también se prueba y con este color se descubre la maravilla de que los colores encuentran sabores...



Rendimiento: 2 porciones



Ingredientes:

1 pza. pechuga de pollo orgánico cortada en dos
Sal, al gusto
Pimienta molida blanca, al gusto
2cdas. mantequilla
100ml vino blanco, de buena calidad

Ingredientes para el montaje

180g arroz del color del amor (ver receta)
240ml mole rosado (ver receta)
Círculos de betabel cocidos, al gusto
Follaje, el necesario
Pétalos comestibles, para decorar



Procedimiento:

Salpimiente las pechugas por el lado de la piel y dórelas ligeramente en una sartén con la mantequilla caliente. Agregue el vino blanco e introduzca la preparación en el horno precalentado a 180 °C. Hornee durante 10 minutos, aproximadamente, o hasta que estén bien cocidas, pero tiernas y jugosas.

Montaje:

Disponga una base de arroz del color del amor en un plato adecuado; encima coloque la pechuga y bañe con el mole rosado. Decore con círculos de betabel, el follaje y lluvia de pétalos comestibles.

Arroz del color del amor



Rendimiento: 180g, aproximadamente



Ingredientes:

Aceite de maíz, el necesario

150grs. betabel cortado en mitades
5grs. diente de ajo
50grs. cebolla
250grs. jitomates molidos
180grs. arroz blanco
500ml caldo de pollo desgrasado
Sal al gusto



Procedimiento:

Extienda unas gotas de aceite sobre las mitades de betabel y envuélvalas en papel de aluminio. Introdúzcalas en el horno precalentado a 180 °C y hornee durante 40 minutos, aproximadamente, o hasta que se suavicen perfectamente. Una vez cocidas lícuélas hasta obtener un puré terso. Reserve. Después licue perfectamente la cebolla y el ajo con una pequeña cantidad de agua. Reserve. Repita el mismo proceso con el jitomate. Posteriormente mezcle el puré de betabel con la salsa de jitomate y la mezcla de cebolla y ajo.

A continuación fría el arroz en una cazuela con el aceite caliente; escurra el aceite y cubra con la mezcla anterior y el caldo de pollo con un poco de sal. Tape el recipiente hasta dar el primer hervor, una vez alcanzado, deje cocer a fuego manso durante 30 minutos, aproximadamente.

Mole Dulce Patria



Rendimiento: 1 litro



Ingredientes:

500 ml caldo de pollo desgrasado
400ml pulque de buena calidad
2pzas. betabeles cortados en cubos
1pizca pimienta gorda
1pizca pimienta negra
1pza. raja de canela
1pizca comino
2pzas. clavos
2pzas. ramas de mejorana
2pzas. hoja santa
1pza. diente de ajo fileteado
1pza. cebolla blanca fileteada
60ml mezcal blanco de buena calidad
25g mantequilla
100g almendras
100g piñones rosas
50g ajonjolí
2das. de pure de chile chipotle adobado
2pzas. chiles güeros cortados en rebanadas
70g chocolate blanco
Sal, al gusto



Procedimiento:

En una olla lleve al fuego el caldo de pollo con el pulque, los betabeles, las pimientas, la canela, el comino, el clavo, la mejorana y la hoja santa. Deje hervir hasta que los betabeles estén muy suaves. Luego ase el ajo en una sartén; agregue el mezcal y permita que se consuma sin quemarse. Reserve. Aparte, dore ligeramente las almendras, los piñones, el ajonjolí, los chiles y la cebolla con la mantequilla caliente; agregue el ajo al mezcal y la preparación de pulque y betabeles. Cocine durante 20 minutos más. Deje enfriar, licue y cuele. Lleve nuevamente al fuego; agregue el chocolate blanco y sazone.