



# Mole negro Oaxaqueño



## Ingredientes

- 12 litros de caldo de pollo
- 1 libra de manteca
- 6 chiles mulatos
- 6 chiles pasilla
- 8 chiles chilhuacle negro
- 2 chiles chilhuacle rojo
- 1/2 taza de semillas de chile tostadas
- 1 cebolla, finamente picada
- 10 dientes de ajo, finamente picados
- 2 jitomates romaníes, asados
- 10 tomatillos, asados
- 2 plátanos machos, pelados y cortados en rebanadas
- 1 tortilla de maíz, quemada
- 2 panes bolillo tostado
- 1/4 taza de ajonjolí tostado
- 1/4 taza de cacahuates tostado
- 1/4 taza de almendras tostadas
- 1/4 taza de semillas de calabaza tostadas
- 1/2 taza de pasas
- 5 clavos de olor
- 2 anís de estrella
- 5 granos de pimientas negras
- 2 palos de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de mejorana
- 2 hojas de laurel
- 3 hojas de aguacate
- 3 tablillas de chocolate para cocinar
- Sal al gusto

## Preparación:

En una sartén, freír los plátanos hasta que estén dorados. Moler y reservar. Limpiar, tostar y moler todos los chiles, especias, semillas y tomates. En una olla grande o en una cazuela grande de barro y calentar la manteca a fuego medio. Añadir los ingredientes molidos, el chocolate y la sal al gusto. Agregar el caldo de pollo y cocinar durante cuatro horas, revolviendo constantemente.

Tradicionalmente se sirve con pollo, pavo o con la carne de su gusto. Adornar con ajonjolí.