

Puebla Mole Poblano

Toplam 190 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 99 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılımlar 9/10

Mole poblano, kurutulmuş biber, susam, yer fıstığı baharat, domates ve bitter çikolatayla tavuk üstüne koyu sos yapar.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but
- 3 adet Ancho biber
- 3 adet Guajillo biber
- 3 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 40 gr Bitter çikolata
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 6 adet Tortilla

Yapılışı

- Tavuğu tavuk suyunda 35 dakika haşlayıp suyunu ayırın.
- Kuru biberleri tavada 30 saniye kokulandırın.
- Biberleri sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
- Susam, fıstık, soğan, domates ve tortillayı 3 dakika kavurun.
- Biberler ve tavuk suyuyla karıştırıp pürüzsüz çekin.
- Sosu tencerede 30 dakika koyulaştırıp çikolatayla eritin.
- Haşlanmış tavuğu moleyle 10 dakika sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri yakmadan kısık ateşte kavurmak moleye acı yerine derin is tadı verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk parçalarını üstüne sos döküp pirinç ve sıcak tortilla ile servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı Susam Gluten Kuruyemiş

