Mole poblano z kurczakiem

Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- kurczak - 2 kg
- pietruszka - 1 szt.
- sól
- papryka - 3-4 szt.
- anchos
- guajillos i pasillas - 1 szt.
- oliwa
- banan - 1 szt.
- rodzynki - 5 dag
- cebula - 1 szt.
- tortilla - 1 szt.
- kajzerki - 1/2 szt.
- migdały - 15 dag
- czekolada - 5 dag
- papryczka - 2-3 dag
- goździki - 1/4 łyżeczki
- kolendra - 1 łyżeczka
- anyż - 1 łyżeczka
- bulion - 3 szklanki
- czosnek - 10 ząbków
- sól

Opis przygotowania:

Wszystkie papryki ułóż na blasze, piecz 10 minut w temp. 200°C. Uważaj, aby papryki się nie przypaliły. Na niedużej ilości gorącego smalcu lub oliwy usmaż kolejno: banana, rodzynki, cebulę, tortillę i kajzerkę (po usmażeniu każdego składnika przekładaj go do osobnego naczynia, a patelni wycieraj i rozgrzewaj świeży smalec). Oczyszczonego kurczaka włóż do garnka, zalej 2 litrami wody, dodaj kilka gałązek natki i sól do smaku. Gotuj do miękkości. Wszystkie składniki mole poblano (oprócz papryk) zmiksuj w blenderze. Jeśli uważasz, że sos jest za gęsty, wlej jeszcze troch bulionu. Gotowy sos przetrzyj przez sitko. Do garnka włóż 2 łyżki smalcu, rozgrzej go. Zmiksuj podpieczone papryki, podsmaż na smalcu na małym ogniu (5 minut). Dodaj do sosu, podgrzewaj 5 minut, stale mieszając. Odmierz 3 szklanki przecedzonego wywaru, w którym gotował się kurczak. Powoli wlewaj do sosu, nie przerywając mieszania. Przypraw do smaku. Do mole włóż kurczaka i mieszając, gotuj 3 minuty. Przed podaniem posyp prażonym sezamem i podawaj z czerwonym ryżem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!