

# MAKING MOLÉ

Mole De Chiliajo y Comino

By: Norma Mendia y Isidra Lopez



# INGREDIENTES

- **Ingredientes**

- 1 pollo entero (cortado en trozos)
- 2 limas
- 1 cebolla blanca
- 6 dientes de ajo
- 3 cucharadas de semillas de comino
- 12 Guajillo Chile
- 7-10 (dependiendo del picante) Chile Seco criollo
- 10 onzas. Aceite vegetal
- 3 onzas. Maseca Instante (mezcla de harina de masa de maíz)
- 4 paquetes de caldo de pollo
- Un poco de sal para saborear

- **Ingredients**

- 1 Whole Chicken (Cut into pieces)
- 2 Limes
- 1 White Onion
- 6 garlic Cloves
- 3 Tbs of Cumin Seeds
- 12 Guajillo Chile
- 7-10 (Depending on hot spicy) Chile Seco criollo
- 10 Oz. Vegetable Oil
- 3 Oz. Maseca Instant (Corn Masa flour mix)
- 4 Chicken Bouillon Packets
- A bit of salt for taste



# DIRECCIONES I

- **Direcciones**
- 1. Lave el pollo con agua y lima y coloque el pollo en un tazón grande y póngalo a un lado.
- 2. En una olla grande, llene con 8 tazas de agua (o suficiente agua para envolver completamente los trozos de pollo) agregue la mitad de su cebolla, sal y 2 paquetes de caldo de pollo.
- 3. Lleve agua a un tazón y agregue trozos de pollo.
- 4. Cocine por 1 hora, verifique y deje cocinar por más tiempo si es necesario.
- 5. Una vez cocido apaga el fuego y deja la olla a un lado por ahora.
- 6. Mientras se cocina el pollo, deseche los chiles y retire los tallos, córtelos por la mitad.
- 7. En una sartén tibia, asa los chiles, la otra mitad de la cebolla, los dientes de ajo y las semillas de comino.
- 8. Una vez asado, retirar del fuego y colocar a un lado en un tazón.

## DIRECCIONES 2

- 9. Tome aproximadamente 5 tazas de caldo de pollo del pollo hervido y remoje los ingredientes asados durante unos 20 minutos.
- 10. Una vez empapado, coloque todo (incluido el caldo) en una licuadora y mezcle hasta que todo esté perfectamente mezclado.
- 11. Agregue su aceite vegetal a una olla grande y una vez que el aceite se caliente, vierta la mezcla de Chile mezclado en él.
- 12. Deje que la mezcla se cocine durante unos 8 minutos. (la salsa será de color rojo oscuro al final)
- 13. Vierta el pollo y más del caldo de pollo en la olla de salsa y agregue aproximadamente 16 oz. de agua caliente a la misma.
- 14. En tu licuadora, crea una mezcla de maza mezclando 3oz. de Maseca mezclar con un poco de agua (suficiente para permitir que se mezcle correctamente) w
- 15. Vierta la mezcla de Maza en el lunar con 2 paquetes de caldo de pollo más, luego revuelva si el lunar está demasiado espeso, agregue más agua y agregue sal según sea necesario.
- 16. ¡Disfruta!

# DIRECTIONS I

- **Directions**
- Wash Chicken pieces with water and lime and place chicken in large bowl and put to the side.
- In a large pot fill with 8 cups of water (or enough water to fully engulf chicken pieces) add ½ of your onion, salt and 2 Chicken Bouillon packets.
- Bring water to a boil and add Chicken pieces.
- Cook for 1 hour, check and allow to cook longer if needed.
- Once cooked turn the heat off and set pot aside for now.
- While chicken is cooking, deseed the chilies and remove stems, then cut in half.
- On a warm skillet, roast chilies, the other half of the onion, the garlic cloves, and cumin seeds.

## DIRECTIONS 2

- Once roasted, remove from heat and place aside in a bowl.
- Take about 5 cups of chicken broth from the boiled chicken and soak the roasted ingredients for about 20 mins.
- Once soaked place everything (included the broth) in a blender and blend until everything is perfectly blended.
- Add your vegetable oil to a large pot and once oil is heated pour your blended Chile mixture into it.
- Let mixture to cook for about 8 minutes. (the sauce will be a dark red color in the end)
- Pour chicken and more of the chicken broth into the sauce pot and add about 16 oz. of hot water to it.
- In your blender, create a maza mixture by blending 3oz. of Maseca mix with a little water (enough to allow it blend properly) w
- Pour Maza mixture into the mole with 2 more chicken bouillon packets, then stir if the mole is too thick add more water and just add salt as needed.
- Enjoy!