

ALFABETO DE MOLE

INGREDIENTES

Tostado 1

- 4 chiles guajillo
- 4 chilhuacles negros
- 4 chiles chipotle secos (no en salmuera)

Tostado 2

- 12 clavos secos
- 3 esferas de pimienta gorda
- 1 trozo (5 cm) de canela mexicana
- 1 cucharadita de semillas de anís
- 1/3 de una nuez moscada

Tostado 3

- 1/2 cucharada de mejorana seca
- 3 hojas de laurel
- 1/2 cucharada de orégano mexicano seco
- 2 cucharaditas de semilla de comino

Tostado 4

- 2 cucharadas de pasas de uva oscura
- 3 ciruelas grandes sin hueso
- 3 cucharadas de cacahuates sin sal
- 5–7 nueces pacanas
- 7–10 almendras

Tostado 5

- 2 jitomates bola
- 1/2 cebolla blanca grande
- 3 dientes de ajo con cáscara

Tostado 6

- 1 tortilla carbonizada
- 2/3 de un plátano pasado de maduro
- 1 trozo (5 cm) de jengibre
- 4 tazas de fondo de pollo casero

Estos ingredientes puedes encontrarlos en cualquier mercado mexicano. De ser necesario se pueden sustituir los chipotle por chiles con sabor ahumado como morita o pasilla; los guajillos por costeños o criollos y los huacles por unos más picantes como el chile de árbol o pico de perico.

PROCESO

Para asar los chiles colócalos en un sartén o comal muy caliente. Es muy fácil quemarlos así que muévelos constantemente. No tomará más de tres minutos, si no te sientes muy segura puedes asarlos uno por uno. En cuanto su piel empiece a brillar y percibas el menor olor a chile, quítalos del fuego. Los chiles con piel más delgada estarán listos antes que los de piel gruesa. Déjalos enfriar y quita todas las semillas y venas.

Limpia tu comal o sartén con un trapo seco y tuesta las especias secas. Muévelas para que no se quemen por ningún lado, de nuevo en cuanto comience a oler a especias, retíralas del sartén. La canela y la nuez moscada son más resistentes y pueden tomar un poco más de tiempo que el resto de los ingredientes en este grupo. En este momento, es más fácil rallar la nuez moscada y la canela, así que hazlo antes de que se enfríen.

Nuevamente limpia el comal con un trapo seco y coloca las hierbas secas durante menos de un minuto y quítalas rápidamente. Limpia el comal y tuesta las nueces y las frutas secas. Las pasas y las ciruelas soltarán aceites que ayudarán a tostar las nueces. Retira las frutas secas del fuego cuando su piel empiece a brillar y huela a caramelo. Sigue asando las nueces hasta que estén ligeramente doradas.

Limpia tu comal una vez más y asa los tomates enteros, la cebolla y los dientes de ajo. Gíralos constantemente hasta que queden tatemados. Cuando los dientes de ajo se pongan color café oscuro, quítalos, déjalos enfriar y péralos. A medida que la cebolla se calienta, separa las capas y espárcelas alrededor del sartén para conseguir el tatemado ideal. Los tomates deben de tomar más tiempo —aproximadamente veinte minutos dependiendo de que tan jugosos estén.

Una vez que todos los ingredientes estén tostados, usa un procesador de alimentos o una licuadora potente para procesar junto con la tortilla, el jengibre y el plátano durante unos tres minutos. Esto permitirá que todos los ingredientes saquen su aceite y se integren como una pasta granulada. La textura debe ser como la de una crema de cacahuate grumosa.

Pon la pasta en una olla grande y agrega el caldo de pollo. Cocina durante quince o veinte minutos y luego pasa por un colador de malla fina para que quede una salsa suave. Si está demasiado líquida, puedes procesarla con una tortilla tibia y tamizarla de nuevo. Si está demasiado espesa, puedes diluirla con más caldo de pollo.

Y ahí lo tienes, el mole más fácil y rápido de la historia. Asegúrate de tener tortillas frescas para sopear en el mole caliente cuando esté listo. ¡Es derecho de quien cocinó servirse el primer plato!

El mole congelado seguirá bueno durante dos meses y refrigerado durante dos semanas. Recuerda que en cada recalentado llevas el mole a que rompa hervor y posteriormente baja la flama para que hierva a fuego lento durante dos o tres minutos.

Esta receta es aún mejor un día o dos después cuando los sabores ya hayan convivido durante un tiempo. ¡Disfruta!