

38.- "Mole"

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/mole.html>

El "mole" és una de les salses més típiques de la cuina mexicana. Usualment es cuina amb pollastre o gall d'indi, encara que se'n poden fer altres plats. Jo el faig servir molt sovint per fer unes "enchiladas". Per fer-les, només cal que substituïu la salsa verda pel mole en la recepta d'"enchiladas verdes" que teniu en aquest blog.

Hi ha una gran varietat de moles que difereixen entre sí pels ingredients i les quantitats dels mateixos. En general, porten diferents tipus de bitxos, espècies, varis fruits secs i xocolata. Preparar el "mole" aquí és impossible ja que ens falten molts ingredients però el que sí que es pot aconseguir és un preparat concentrat, una mena de pasta de "mole". Cal dir que a Mèxic quasi bé ningú el prepara a partir dels ingredients originals perquè és una tasca molt laboriosa i normalment es fa servir aquesta pasta bàsica. Jo el preparo molt concentrat i el congelo per racions.

Ingredients per a 8 racions

4 tomàquets*

½ ceba gran*

250 ml de brou de pollastre

30 g xocolata negra del 70% de cacau

Un pot de pasta de "mole Rogelio Bueno" o similar

Oli d'oliva

Sal

(*) es poden substituir per dos porcions de sofregit pre-preparat descrit en aquest blog a l'apartat de cuina catalana.

Elaboració

Fer un sofregit de ceba i tomàquet, triturar-lo i posar-lo en una cassola. Afegir-hi el brou, la pasta de "mole" i la xocolata. Fer-ho coure tot junt durant uns 15 min un cop comença a bullir. S'ha d'anar remenant contínuament perquè no s'enganxi. Ajustar si cal el punt de sal. Deixar-lo refredar i congelar-lo per racions d'uns 25 ml.

En el moment de fer-lo servir, cal afegir-hi una mica d'aigua i remenar-ho fins a tenir una textura similar a la d'una maionesa clara. Per fer les "enchiladas" per 3 persones, cal fer servir 3-4 racions.