Pollo con mole y arroz a la mexicana

Carne

Raciones: 4 AX

INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
		POLLO CON MOLE
	0,050 kg	Mole negro
	0,4	Pechugas de pollo
	3 UD	Huevo
	C/S	Panko
	1 ud	Cebolla
	c/s	Ajo
	c/s	Harina
		DECORACION
	4 UD	Tortitas de trigo
		ARROZ MEXICANO
	4 ud	Tomate
	1 dt	Ajo
	1 ud	cebolla
	500 ml	Caldo de pollo
	300 gr	Arroz largo
	80 gr	Guisantes
		BEARNESA
	3	Huevos (yemas)
	0.080	Chalotas
	C/S	Estragón
	C/S	Vino blanco

MATERIAL NECESARIO

- Sartén
- Parisién
- Bandejas de horno
- Rondón
- Thermomiix

grupo norteños carne excelente.

ARROZ BRAZAL

ORO BAILÉN

POLLO MARINADO

1. Cortamos las pechugas de pollo en el tamaño deseado lo mas grandes posible. Teniendo en cuenta luego el emplatado y como queremos que esta actué con los diferentes ingredientes que componen el plato.
2. Disolvemos la cantidad de mole indicada*1 por el fabricante para realizar la pasta y dejarla en forma de salsa.
    a. En un rondón sofreímos una cebolla y un diente de ajo picado en brunoise, cundo este añadimos la cantidad de mole deseada. E inmediatamente el agua indicada.
    b. Dejamos cocinar hasta obtener la textura deseada.
    c. Dejamos enfriar.
3. Una vez tengamos la textura deseada introducimos las pechugas de pollo ya cortadas y cinceladas para que absorba mejor el marinado del mole.
4. Dejamos por el mayor espacio posible marinando las mismas en de manera que se impregnen bien de sabor. (si podemos darles un par de envasados la vacío)
5. Escurrimos la salsa y sin tener exceso dejamos las pechugas limpias
6. Pasamos por harina, huevo y panko. Reservamos en el pase empanado para su emplatado.
7. Una vez empanado con el marinado que nos sobre pondremos al fuego a reducir para hacer una salsa con el mismo, pasaremos por la termomix y colaremos para dejar la