salsa lista para emplatar.

*Una parte de mole por tres de agua, en decir por cada 100 gr de mole 300 gr de agua.*

ARROZ MEXICANO

1. Con la ayuda de la thermomix, trituramos el tomate, cebolla y ajo. Vamos añadiendo caldo de pollo para ayudar a triturar la mezcla.
2. En un rondo con un poco de aceite sofreímos el arroz hasta que este dorado.
3. Añadimos un poco de pulpa de la mezcla triturada y el caldo que colemos de la mezcla.
4. Cuando rompa el hervor añadimos los guisantes, probamos de sal y dejamos cocer al fuego
5. Cuando este el arroz cocido reservamos para el servicio.

BEARNESA

1. Picamos en brunoisse las chalotas, en un cazo con un poco de aceite dejamos caer al blanco añadimos el vino blanco y dejamos reducir. Colamos reservando el liquido sobrante y dejamos enfriar (**guardamos el líquido**)
2. Clarificamos la mantequilla
3. Ponemos un cazo al fuego con agua para realizar un baño maría
4. Con un bolw batiremos las yemas añadiendo la mezcla anterior con cuidado de no introducir mucho líquido para que no se corte.
5. Mientras batimos añadimos la mantequilla que previamente tenemos clarificada. Y lista para consumir.
6. Una vez terminada filmamos a piel y reservamos para que no se reseque la misma. Al ser posible en un baño maría.

Es preferible que quede una salsa más bien liquida que no una emulsión, ya que luego para el emplatado nos ayudara más.

PARA EL SERCIVICIO

- Pollo empanado
- Arroz cocido
- Bearnesa
- Toritllas de trigo fritas