



## Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

### Mole

Para Hacer: 3 tazas de salsa

#### ingredientes

- ½ taza de vino tinto
- ¼ taza de pasas
- ¼ taza de albaricoques en cubitos
- 4 chiles secos (yo tengo una variedad en la cocina, y uso 2 “New México Red”, 1 chile pasilla y 1 ancho)
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cebolla amarilla mediana, pelada y en cubitos
- 3 dientes de ajo, picados
- ¼ cucharadita de comino molido
- ¼ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de sal gruesa, mas un poco por si acaso
- 1 lata de 14 onzas de tomates enteros pelados
- 2 taza de caldo de pollo o vegetales
- ¼ taza de semillas de calabaza, tostadas
- ¼ taza de almendras enteras, tostadas
- ¼ taza de semillas de sésamo, tostadas, mas un poco mas para servir
- 3 onzas de chocolate negro de alta calidad (por lo menos 70% cacao), cortada en pedazos
- ½ cucharadita de pimienta recién molida
- 2 cucharadas de chipotle en adobo (ajustar a tu gusto)
- 1 pequeña puñada de cilantro para servir

#### preparation

Hervir el vino en una sartén pequeña, añadir las pasas y los albaricoques y remover de la estufa. Déjalos remojar durante un mínimo de unos 10 minutos.



## Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

### Mole

Para Hacer: 3 tazas de salsa

#### ingredientes

Mientras tanto, cocer los chiles al fuego vivo, utilizando una estufa de gas natural, hasta que huela fragante. Remover los tallos y la semillas de cada chile y cortar en pedazos grandes. Pon los chiles en un bol y cubre con agua hirviendo. Déjalos remojar por lo menos 10 minutos.

Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio y añade la cebolla, el ajo, el comino, el orégano y la sal. Cocina, mezclando a menudo, hasta que se ablande la mezcla, durante aproximadamente 10 minutos. Agrega las pasas, los albaricoques y el vino. Cuela los chiles, y añádelos a la sartén. Agrega los tomates, el caldo, las semillas de calabaza, las almendra y las semillas de sésamo. Sube el fuego hasta que se hierva la mezcla, y después bajar el fuego y cocinar a fuego lento por una hora. Agrega el chocolate, la pimienta y el chipotle. Transfiere el mole a una batidora y batir hasta que esté completamente blando (se extremadamente cuidadosa al licuar líquidos calientes). Idealmente, lo mejor es refrigerar el mole de un día para el otro o por lo menos dejarlo en reposo varias horas para que todos esos sabores se conozcan. Recalentar, añadiendo un poco de agua si la mezcla está demasiado espesa. Sirve sobre algunos trozos de pavo y guarnir con cilantro y semillas tostadas de sésamo.