

kiwilimón

# MÓLES Y ADÓBOS, los reyes de la cocina mexicana



MÓLES AND ADÓBOS,  
Royal Mexican Dishes

# MÖLE de chichilo

AUTHENTIC MOLE CHICHILO



kiwilimón

# MÓLE de chichilo

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 jitomates
- 3 tomates verdes
- 3 chiles anchos
- 4 chiles chilhuacle negros
- 5 tortillas
- 3 hojas de aguacate
- 1 cdta. de comino
- 3 pimientas
- 3 tazas de caldo de res
- sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Tatema la cebolla, el ajo, el jitomate, el tomate verde, el chile ancho, el chile chilhuacle, las tortillas, la hoja de aguacate, el comino y la pimienta.
2. Muele todo con caldo de res hasta obtener una mezcla tersa.
3. Cocina esta mezcla por aproximadamente 20 minutos hasta concentrar y espesar el mole. Sazona con sal.
4. Sirve el mole con carne de res, chayote, ejotes, papa cambray y decora con cebolla fileteada.

## PARA ACOMPAÑAR

- suficiente chayote (*al vapor*)
- suficiente ejote (*al vapor*)
- suficiente papa cambray
- suficiente carne de res
- suficiente cebolla (*fileteada*)

# AUTHENTIC mole chichilo

TIME: 1 h

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 6

## INGREDIENTS

- 1/2 onion
- 2 cloves garlic
- 2 tomatoes
- 3 tomatillos
- 3 ancho chiles
- 4 black chilhuacle chiles
- 5 tortillas
- 3 avocado leaves
- 1 tsp. cumin
- 3 peppercorns
- 3 cups beef broth
- salt

## PREPARATION

1. Char onion, garlic, tomato, tomatillo, ancho chile, chilhuacle chile, tortillas, avocado leaves, cumin, and pepper.
2. Transfer charred ingredients to a blender. Add beef broth. Blend until smooth.
3. Cook preparation for about 20 minutes until mole is thick and concentrated. Season with salt.
4. Serve mole chichilo with beef, chayote, green beans, and new potatoes. Garnish mole chichilo with sliced onions.

## FOR SERVING

- chayote (*steamed*)
- green beans (*steamed*)
- new potatoes (*cooked*)
- beef
- onion (*sliced*)

# TRADICIONAL môle verde

TRADITIONAL MOLE VERDE



# TRADICIONAL mole verde

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de pepita de calabaza
- 1 ½ tazas de aceite vegetal o manteca de cerdo
- 1 kg de pollo  
*(pechuga, pierna o muslo con piel)*
- ½ bolillo
- 1 taza de cebolla blanca *(fileteada)*
- 4 dientes de ajo
- 4 tomates *(cortados en mitades)*
- 4 chiles serranos  
*(sin venas ni semillas)*
- ¼ taza de chile poblano  
*(picado, sin venas ni semillas)*
- 1 ½ L de caldo de pollo
- ¼ taza de hojas de rábano
- ½ taza de lechuga
- ½ taza de cilantro fresco
- ½ taza de epazote
- ½ taza de hoja santa
- 1 cda. de sal en grano

## PARA SERVIR

- suficiente ajonjolí
- suficiente pepita

## PREPARACIÓN

1. Calienta un comal a fuego medio y tuesta las pepitas hasta que suelten su aroma, retira y muela hasta obtener un polvo fino. Reserva.
2. Calienta una olla a fuego medio con el aceite, sella las pechugas de pollo hasta que la piel esté doradita, retira de la olla y reserva.
3. En la misma olla, fríe el pan hasta dorar, retira y agrega un poco más de aceite, sofrié la cebolla, el ajo, el tomate, el chile serrano y el chile poblano uno a uno hasta dorar y que cada ingrediente suelte su aroma.
4. Agrega ½ litro más de caldo de pollo y el pan, cocina 10 minutos más o hasta que los ingredientes cambien de color, retira de la cocción y licúa junto con las hojas de rábano, la lechuga, el cilantro, el epazote, la hoja santa y sal hasta obtener una mezcla tersa.
5. Calienta una cazuela de barro con aceite, cocina la preparación anterior junto con el polvo de pepita y el resto del caldo de pollo hasta que llegue a punto de ebullición. Incorpora las piezas de pollo, cocina durante 40 minutos agregando poco a poco el caldo restante conforme lo vaya pidiendo la salsa, mueve constantemente y cocina hasta que suelte la grasa. Rectifica sazón.
6. Sirve el mole con pollo en un plato con calabaza, papas, habas, chícharos y ejotes. Acompaña con arroz y tortillas de maíz.

# TRADITIONAL mole verde

TIME: 1 h

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## INGREDIENTS

- 1 ½ cups pumpkin seeds
- 1 ½ cups vegetable oil or pork lard
- 2.2 lb chicken  
*(breast, drumstick, thigh, skin-in)*
- ½ bolillo roll
- 1 cup white onion *(sliced)*
- 4 cloves garlic
- 4 tomatillos *(cut into halves)*
- 4 serrano chiles  
*(trimmed and seeded)*
- ¼ cup Poblano chile  
*(chopped, trimmed, and seeded)*
- 50.7 oz chicken broth
- ¼ cup radish leaves
- ½ cup lettuce
- ½ cup fresh cilantro
- ½ cup epazote
- ½ cup hoja santa
- 1 tbsp. coarse salt

## FOR GARNISH

- sesame seeds
- pumpkin seeds

## PREPARATION

1. Heat a griddle over medium heat. Toast pumpkin seeds until their aroma is released. Remove and grind to a fine powder. Set aside.
2. Heat a pot with oil over medium heat. Sear chicken breasts until skin is golden brown. Remove and set aside.
3. In the same pot, brown bread. Remove and add a bit more oil. Fry onion, garlic, tomatillo, serrano chile, and Poblano chile one by one until slightly brown and until the aroma of each ingredient is released.
4. Add 16.9 ounces chicken broth and bread. Cook for 10 more minutes or until ingredients turn color. Remove and transfer to a blender with radish leaves, lettuce, cilantro, epazote, hoja santa, and salt. Blend until smooth.
5. Heat a clay pot with oil. Add previous preparation, pumpkin seed powder, and remaining chicken broth. Bring to a boil. Incorporate chicken pieces. Cook for 40 minutes adding remaining chicken broth little by little as need it. Stir constantly. Cook until fat is rendered. Adjust seasoning.
6. Serve mole verde on a plate with zucchini, potatoes, fava beans, peas, and green beans. Serve with rice and corn tortillas on the side.

# MOLE amarillo

AUTHENTIC MOLE AMARILLITO



kiwilimón

# MÓLE amarillo

TIEMPO: 1 h 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## INGREDIENTES

- ½ kg de masa de maíz
- suficiente agua
- sal al gusto
- 2 L de agua
- ¼ cda. de clavo
- ¼ cda. de pimienta gorda
- 8 chiles guajillos
- ½ cdtá. de orégano
- ½ cdtá. de comino
- ½ raja de canela
- 4 dientes de ajo
- ½ cebolla blanca
- 6 tomates verdes
- 6 jitomates
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 cda. de manteca de cerdo
- 1 pizca de sal
- 1 ½ pollos enteros (*con piel, cocido y cortado en piezas*)
- 1 hoja santa (*picada*)

## PARA SERVIR

- ejote (*cocido*)
- chayote (*cocido*)
- calabaza (*cocido*)
- hoja santa fresca (*en círculos*)

## PREPARACIÓN

1. En un tazón, disuelve la mitad de la masa de maíz con el agua, reserva. En otro tazón mezcla la mitad restante de la masa de maíz con un poco de agua y sazona con sal, forma bolitas pequeñas, ahueca el centro de cada bolita con el dedo. Reserva las chochoyotas.
2. En un comal a fuego alto, asa el clavo con la pimienta gorda, el chile guajillo, el orégano, el comino y la canela uno a uno, cuidando de no quemar ningún ingrediente. Retira y reserva.
3. En una olla con agua hirviendo, cuece el ajo, la cebolla, el tomate, el jitomate y el chile guajillo asado hasta que se suavicen por completo, cuela y reserva.
4. Licúa todos los ingredientes con el caldo de pollo hasta obtener una salsa tersa, cuela y reserva.
5. En una olla a fuego medio, funde la manteca y cocina la preparación hasta que suelte el hervor. Agrega la masa de maíz disuelta en agua, las chochoyotas y cocina hasta que recupere el hervor moviendo constantemente.
6. Incorpora el pollo cocido, espolvorea con hoja santa picada y continúa la cocción moviendo constantemente hasta que suelte la grasa. Sirve el mole con las piezas de pollo acompañado de las verduras, las chochoyotas y la hoja santa.

# AUTHENTIC mole amarillo

TIME: 1 h 40 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## INGREDIENTS

- 1.1 lb masa dough
- water
- salt
- 0.5 gal water
- 1/4 tbsp. clove
- 1/4 tbsp. allspice
- 8 guajillo chiles
- 1/2 tsp. oregano
- 1/2 tsp. cumin
- 1/2 stick cinnamon
- 4 cloves garlic
- 1/2 white onion
- 6 tomatillos
- 6 tomatoes
- 4 cups chicken broth
- 1 tbsp. pork lard
- 1 pinch salt
- 1 1/2 whole chickens  
*(skin-in, cooked, cut into pieces)*
- 1 hoja santa (*chopped*)

## FOR SERVING

- green beans (*cooked*)
- chayote (*cooked*)
- zucchini (*cooked*)
- fresh hoja santa (*cut into circles*)

## PREPARATION

1. In a bowl, dissolve half of the masa dough with water. Set aside. In another bowl, mix remaining masa dough with water and season with salt. Form small balls and use your finger to poke a hole in the middle. Set chochoyotas aside.
2. On a griddle over high heat, roast allspice, guajillo chile, oregano, cumin, and cinnamon one by one. Make sure not to burn any ingredient. Set aside.
3. In a pot with boiling water, cook garlic, onion, tomatillo, tomato, and charred guajillo chile until completely soft. Drain and set aside.
4. Transfer all the ingredients to a blender. Add chicken broth and blend until smooth. Strain and set aside.
5. In a small pot over medium heat, melt lard. Bring the preparation to a simmer. Add dissolved masa dough and chochoyotas. Cook until preparation simmers again. Stir constantly.
6. Add cooked chicken. Sprinkle chopped hoja santa. Keep cooking until fat is rendered out while stirring constantly. Serve mole amarillito with chicken, vegetables, chochoyotas, and hoja santa.

# MÖLE

## coloradito

TRADITIONAL MOLE COLORADITO



kiwilimón

# MÓLE coloradito

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- 3 chiles chilcostle (*sin venas ni semillas*)
- 3 chiles chilhuacle (*sin venas ni semillas*)
- 2 chiles guajillo (*sin venas ni semillas*)
- 1 chile ancho (*sin venas ni semillas*)
- 1 raja de canela entera
- 1 clavo
- 2 pimientas negras enteras
- 1 taza de almendras (*sin piel y fileteadas*)
- 1 taza de ajonjolí
- 1/2 taza de pasas
- 1/2 pan (*rebanado*)
- 1/2 cebolla (*asada*)
- 2 dientes de ajo (*sin piel y asados*)
- 1 plátano macho (*frito*)
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 cda. de manteca
- 1/2 tableta de chocolate de mesa
- sal y pimienta al gusto

## PARA SERVIR

- 4 piernas de pollo (*cocidas*)
- 4 muslos de pollo (*cocidos*)
- suficiente ajonjolí
- suficientes tortillas

## PREPARACIÓN

1. En un comal a fuego medio, dora el chile chilcostle, el chile chilhuacle, el chile guajillo y el chile ancho por 2 minutos y retira del comal. Reserva.
2. En el mismo comal, dora las almendras, el ajonjolí, el pan y la canela. Reserva.
3. En un tazón, agrega los chiles, hidrata con agua caliente y deja reposar por 10 minutos.
4. Agrega a un vaso de licuadora los chiles, el ajonjolí, la almendra, el pan, la canela, las pasas, el plátano macho, el caldo de pollo y licúa por 5 minutos o hasta que esté muy bien molido. Agrega la cebolla y el ajo y licúa por 2 minutos más. Reserva
5. En una olla, agrega la manteca y calienta a fuego medio, agrega el mole y deja cocinar por 15 minutos. Agrega el chocolate, sazona con sal y pimienta y cocina a fuego bajo por 20 minutos. Agrega las piezas de pollo y cocina por 5 minutos.
6. Sirve en un plato con dos piezas de pollo y decora con ajonjolí.

# TRADITIONAL mole coloradito

TIME: 1 h

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

## INGREDIENTS

- 3 chilcostle chiles (*trimmed and seeded*)
- 3 chilhuacle chiles (*trimmed and seeded*)
- 2 guajillo chiles (*trimmed and seeded*)
- 1 ancho chile (*trimmed and seeded*)
- 1 cinnamon stick (*whole*)
- 1 clove
- 2 black peppercorns
- 1 cup almonds (*peeled and sliced*)
- 1 cup sesame seeds
- ½ cup raisins
- ½ bread (*sliced*)
- ½ onion (*roasted*)
- 2 cloves garlic (*peeled and roasted*)
- 1 plantain (*fried*)
- 3 cups chicken broth
- 1 tbsp. lard
- ½ tablet Mexican chocolate
- salt and pepper
- 4 chicken drumsticks (*cooked*)
- 4 chicken thighs (*cooked*)
- sesame seeds
- tortillas

## PREPARATION

1. On a griddle over medium heat, char chilcostle, chilhuacle, guajillo, and ancho chiles for 2 minutes. Set aside.
2. On the same griddle toast almonds, sesame seeds, bread, and cinnamon. Set aside.
3. In a bowl, add chiles and rehydrate with hot water. Let soak for 10 minutes.
4. Transfer chiles, sesame seeds, almonds, bread, cinnamon, raisins, plantain, and chicken broth to a blender and blend until smooth. Add onion and garlic. Blend for 2 more minutes. Set aside.
5. In a pot add lard and heat over medium heat. Add mole and cook for 15 minutes. Add chocolate. Season with salt and pepper. Cook over low heat for 20 minutes. Add chicken pieces and cook for 4 minutes.
6. Serve mole coloradito on a plate with two chicken pieces. Garnish with sesame seeds.

# MÖLE ROSA con pollo

AUTHENTIC CHICKEN MOLE ROSA



kiwilimón

# MOLE ROSA con pollo

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## PARA FREÍR LAS SEMILLAS

- suficiente manteca
- 1 taza de almendra (*pelada y fileteada*)
- 1 taza de cacahuate
- 1 taza de piñón rosa
- 1 ½ tazas de ajonjolí

## PARA FREÍR OTROS INGREDIENTES

- suficiente manteca
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles habaneros amarillos (*sin semillas*)
- 1 chile güero
- 2 baguetes
- 1 plátano macho (*rebanado y frito*)
- 1 raja de canela
- 1 cdta. de anís estrella
- 5 pimientas gordas
- 2 clavos
- 1 taza de arándano

## PARA TERMINAR EL MOLE

- 1 betabel chico
- sal al gusto
- 5 tazas de caldo de pollo
- suficiente manteca

## PARA ACOMPAÑAR Y DECORAR

- 8 piezas de pollo (*pierna y muslo, cocidos*)
- suficiente piñón
- pétalos de rosa
- suficiente plátano macho frito
- suficientes tortillas

# MOLE ROSA con pollo

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## PREPARACIÓN

1. Calienta una olla a temperatura media, agrega la manteca y comienza a freír las almendras, los cacahuates, el piñón y el ajonjolí, por 5 minutos máximo; es importante que no se doren demasiado. Reserva.
2. Calienta nuevamente una olla a temperatura media con manteca y sofrié por 7 minutos la cebolla, el ajo, el habanero amarillo, el chile güero, el pan, el plátano macho, la canela, el anís, la pimienta gorda, el clavo y el arándano, sin que se doren. Reserva.
3. Coloca el betabel con todo y cáscara en una charola y hornea por 30 minutos, a 200 °C. Retira la piel y reserva.
4. Licúa las semillas fritas, la mezcla con los chiles fritos, el betabel horneado, el caldo de pollo y licúa por 8 minutos o hasta que el mole esté terso.
5. Calienta una olla a temperatura media y agrega manteca, fríe el mole y cocina por 30 minutos a temperatura baja, cuidando que no se pegue.
6. Sirve en un plato un espejo de mole, coloca piezas de pollo cocido caliente y baña con más mole, decora con piñones rosas, pétalos de rosa y plátano macho frito. Acompaña con tortillas y alguna bebida.

# AUTHENTIC chicken mole rosa

TIME: 1 h 20 min

DIFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## FOR FRYING THE SEEDS

- lard
- 1 cup almonds (*peeled and sliced*)
- 1 cup peanuts
- 1 cup pink pine nuts
- 1 ½ cups sesame seeds

## FOR FRYING OTHER INGREDIENTS

- lard
- ¼ onion
- 1 clove garlic
- 3 yellow habanero chiles  
(seeded)
- 1 güero chile
- 2 baguettes
- 1 plantain (*sliced and fried*)
- 1 stick cinnamon
- 1 tsp. star anise
- 5 allspice berries
- 2 cloves
- 1 cup cranberries

## FOR FINISHING THE MOLE

- 1 small beet
- salt
- 5 cups chicken broth
- lard

## FOR SERVING AND GARNISHING

- 8 pieces chicken  
(drumstick and thigh, cooked)
- pine nuts
- rose petals
- fried plantains
- tortillas

# AUTHENTIC chicken mole rosa

TIME: 1 h 20 min

DIFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## PREPARATION

1. Heat a pot over medium heat. Add lard and fry almonds, peanuts, pine nuts, and sesame seeds for no more than 5 minutes. Do not brown them too much. Set aside.
2. Heat another pot with lard over medium heat. Fry onion, garlic, yellow Habanero chile, güero chile, bread, plantain, cinnamon, star anise, allspice, clove, and cranberries without browning. Set aside.
3. Place unpeeled beet on a baking sheet and bake for 30 minutes at 392 °F. Peel and set aside.
4. Transfer fried seeds, fried chiles mixture, and baked beet to a blender. Add chicken broth. Blend for 8 minutes until mole is smooth.
5. Heat a pot with lard over medium heat. Fry mole. Cook for 30 minutes over low heat making sure it does not stick.
6. Spoon mole rosa over a plate. Place a warm cooked chicken piece. Spoon more mole rosa over the chicken. Garnish mole rosa with pink pine nuts, rose petals, and fried plantains. Serve with tortillas and pair with a drink.

# MOLE BLANCO de novia con pollo

TRADITIONAL MOLE BLANCO



# MOLE BLANCO de novia con pollo

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 7

## INGREDIENTES

- 3 cdas. de manteca de cerdo
- ½ cebolla (*cortada a la mitad*)
- 4 dientes de ajo
- 3 chiles güeros  
(*cortados en rodajas*)
- 1 chile habanero  
(*cortado en rodajas*)
- ½ plátano macho  
(*maduro, en rodajas*)
- 1 manzana verde  
(*pelada y cortada en cubos chicos*)
- ½ taza de pasa blanca
- ¾ taza de piñón blanco
- ½ taza de pepita de calabaza  
(*pelada con agua caliente*)
- ¾ taza de almendra (*fileteada*)
- ½ taza de ajonjolí
- 6 tazas de caldo de pollo
- ¼ cdtá. de semilla de anís (*tostada*)
- ¼ cdtá. de semilla de cilantro  
(*tostada*)
- 1 raja de canela (3 cm, *tostada*)
- 2 rebanadas de pan  
(*fritas en manteca*)
- ¼ cdtá. de pimienta blanca
- 1 pizca de nuez moscada
- sal al gusto
- ¼ taza de chocolate blanco  
(*en tablillas*)

## PARA ACOMPAÑAR Y DECORAR

- suficientes piezas de pollo  
(*pierna y muslo, rostizadas con piel*)
- coco cubierto de chocolate  
(*en lajas*)
- pétalos de flores blancas

# MOLE BLANCO de novia con pollo

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 7

## PREPARACIÓN

1. Coloca la manteca en una cacerola de barro y calienta hasta que se derrita, después fríe la cebolla, el ajo, los chiles güeros y el chile habanero a temperatura media-alta. Luego agrega el plátano, la manzana y las pasas, dora todo junto. Retira y reserva.

2. En la misma cacerola de barro a temperatura media-baja, tuesta las semillas (piñones, pepita, almendra y ajonjolí blanco) ligeramente. Regresa lo que doraste previamente y agrega el caldo de pollo, las especias (anís, cilantro, nuez moscada, la raja de canela y la pimienta) y el pan tostado. Sazona con sal. Cocina por 10 minutos, retira del fuego y licua hasta obtener una mezcla uniforme.

3. Vierte la mezcla licuada, cocina a fuego medio bajo y añade tablillas de chocolate blanco al gusto. Integra, rectifica la sazón y cocina por 20 minutos más.

4. Coloca las piezas de pollo en un platón, baña con mole blanco y decora con lajas de coco cubierto de chocolate y pétalos de flores blancas.

# TRADITIONAL chicken mole blanco

TIME: 1 h 10 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## INGREDIENTS

- 3 tbsp. pork lard
- ½ onion (*cut in half*)
- 4 cloves garlic
- 3 güeros chiles (*cut into round slices*)
- 1 habanero chile habanero (*cut into round slices*)
- ½ plantain (*ripe, cut into round slices*)
- 1 green apple (*peeled, cut into small-sized cubes*)
- ½ cup golden raisins
- ¾ cup white pine nuts
- ½ cup pumpkin seeds (*peeled on warm water*)
- ¾ cup almonds (*sliced*)
- ½ cup sesame seeds
- 6 cups chicken broth
- ¼ tsp. anise seeds (*toasted*)
- ¼ tsp. cilantro seeds (*toasted*)
- 1 stick cinnamon (*1 inch, toasted*)
- 2 slices bread (*fried on lard*)
- ¼ tsp. white pepper
- 1 pinch nutmeg
- salt
- ¼ cup white chocolate (*in tablets*)

## FOR SERVING AND GARNISHING

- chicken, thigh and drumstick (*skin-on, roasted*)
- chocolate-covered coconut (*cut into slices*)
- white flower petals

# TRADITIONAL chicken mole blanco

TIME: 1 h 10 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 8

## PREPARATION

1. Place lard in a clay pot and heat until it melts. Fry onion, garlic, güero chiles, and Habanero chiles over medium-high heat. Add plantain, apple, and raisins and brown. Remove and set aside.
2. Using the same clay pot over medium-low heat, toast seeds (pine nuts, pumpkin seeds, almonds, and white sesame seeds) slightly. Return browned ingredients and add chicken broth, spices (anise, cilantro, nutmeg, cinnamon stick, and pepper), and toasted bread. Season with salt. Cook for 10 minutes. Remove from heat. Transfer all ingredients to a blender and blend until smooth.
3. Pour blended mixture into a pot. Cook over medium-low heat. Add white chocolate tablets and incorporate. Adjust seasoning and cook for 20 more minutes.
4. Place chicken thighs and drumsticks in a platter. Spoon over mole blanco. Garnish mole blanco with chocolate-covered coconut slices and white flower petals.

# MOLE NEGRO

oaxaqueño con arroz rojo

OAXACAN MOLE NEGRO



kiwilimón

# MÓLE NEGRO

## oaxaqueño con arroz rojo

TIEMPO: 4 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

### INGREDIENTES

- 8 chiles chilhuacle negros
- 6 chiles mulatos
- 6 chiles pasilla, negro o chilcostle
- ½ taza de semillas de chile
- 2 cebollas blancas
- 7 dientes de ajo
- 3 jitomates (*tostados al comal*)
- 8 tomatillos (*tostados al comal*)
- ½ kilo de manteca de cerdo
- 1 plátano macho (*cortado en rodajas*)
- 1 tortilla de maíz (*quemada*)
- ½ pan de yema (*tostado al comal*)
- ¼ taza de ajonjolí (*tostado al comal*)
- ¼ taza de cacahuate (*tostado al comal*)
- ¼ taza de almendra (*tostada al comal*)
- ¼ taza de pepita (*tostada al comal*)
- ¼ taza de pasita (*tostada al comal*)
- 1 cdta. de clavo de olor  
(*tostado al comal*)
- 4 anís estrella (*tostados al comal*)
- 1 cdta. de pimienta gruesa  
(*tostada al comal*)
- 2 rajas de canela (*tostadas al comal*)
- 1 cdta. de comino entero
- 1 cdta. de nuez moscada en polvo
- 1 cdta. de tomillo
- 1 cda. de orégano, criollo
- 1 cdta. de mejorana
- 1 hoja de laurel
- 6 tazas de caldo de pollo
- 80 g de chocolate, oaxaqueño
- 3 hojas de aguacate
- 3 cdas. de azúcar
- sal al gusto

### PARA SERVIR

- suficiente pollo  
(muslos, piernas y pechuga)
- suficiente arroz rojo
- suficientes tortillas de maíz

# MÓLE NEGRO

## oaxaqueño con arroz rojo

TIEMPO: 4 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

### PREPARACIÓN

1. Tuesta los chiles en el comal sin que se quemen, remoja y reserva. Tuesta las semillas en el comal hasta que se prendan, mueve para apagar el fuego. Remoja en agua para que el sabor a ahumado se quite.
2. Licúa los chiles y las semillas de los chiles con un poco del agua en donde se remojaron. Reserva.
3. Tuesta en el comal la cebolla, el ajo, los jitomates y los tomates hasta que estén muy suaves.
4. Licúa la cebolla, el ajo, el jitomate y el tomatillo hasta que quede una mezcla muy homogénea y sin grumos. Reserva.
5. Calienta la manteca en una olla de barro o de peltre y fríe el plátano macho, la tortilla y el pan. Añade el ajonjolí, los cacahuetes, las almendras, las pepitas y las pasas. Agrega los clavos de olor, las

pimientas gordas, la canela, el comino y la nuez moscada. Agrega el tomillo, orégano criollo, mejorana y laurel. Enfría la mezcla y licúa todo perfectamente bien con la ayuda del caldo de pollo. Reserva

6. Calienta la manteca a fuego alto y fríe la pasta de los chiles y la molienda de los frutos secos. Cocina 15 minutos.

7. Añade la mezcla del jitomate, tomate, ajo y cebolla. Agrega el chocolate y las hojas de aguacate. Agrega el azúcar y la sal de grano. Si es necesario agrega un poco más de caldo de pollo, hasta que empiece a soltar la grasa.

8. Mueve constantemente. Sirve con el pollo y el arroz rojo.

# OAXACAN MÓLE NEGRO

## with Mexican red rice

TIME: 4 h

DIFICULTY: Low

SERVINGS: 10

### INGREDIENTS

- 6 mulato chiles
- 6 pasilla, black or chilcostle chiles
- ½ cup chile seeds
- 2 white onions
- 7 cloves garlic
- 3 tomatoes (*toasted on a griddle*)
- 8 tomatillos (*toasted on a griddle*)
- 1.1 lb pork lard
- 1 plantain (*cut into round slices*)
- 1 corn tortillas (*charred*)
- ½ Oaxacan yolk bread  
(*toasted on a griddle*)
- ¼ cup sesame seeds  
(*toasted on a griddle*)
- ¼ cup peanuts (*toasted on a griddle*)
- ¼ cup almonds (*toasted on a griddle*)
- ¼ cup pumpkin seeds  
(*toasted on a griddle*)
- ¼ cup raisins (*toasted on a griddle*)
- 1 tsp. cloves (*toasted on a griddle*)
- 4 star anise pods (*toasted on a griddle*)
- 1 tsp. allspice (*toasted on a griddle*)
- 2 sticks cinnamon (*toasted on a griddle*)
- 1 tsp. cumin seeds
- 1 tsp. ground nutmeg
- 1 tsp. thyme
- 1 tbsp. heirloom oregano
- 1 tsp. marjoram
- 1 leaf bay
- 6 cups chicken broth
- 2.8 ounces Oaxacan chocolate
- 3 avocado leaves
- 3 tbsp. sugar
- salt

### FOR SERVING

- chicken thighs, drumsticks, and breast
- red rice
- corn tortillas

# OAXACAN MÓLE NEGRO with Mexican red rice

TIME: 4 h

DIFICULTY: Low

SERVINGS: 10

## PREPARATION

1. On a griddle, char chiles without burning. Toast chile seeds until they set on fire and stir to turn it off. Soak in water to remove smoky flavor.
2. Transfer chiles and chile seeds to a blender. Add a bit of soaking water. Blend until smooth. Set aside.
3. On the griddle, toast onion, garlic, tomatoes, and tomatillos until soft.
4. Transfer onion, garlic, tomatoes, and tomatillos to a blender and blend until a smooth and homogenous mixture is obtained. Set aside.
5. Heat a small clay or pewter pot with lard. Fry plantain, tortilla, and bread. Add sesame seeds, peanuts, almonds, pumpkin seeds, raisins, cloves, allspice, cinnamon, cumin, nutmeg,

thyme, heirloom oregano, marjoram, and bay leaf. Cool. Transfer ingredients to a blender. Add chicken broth and blend until smooth. Set aside.

6. Heat lard over high heat. Fry chile paste and ground dried fruits. Cook for 15 minutes.
7. Add mixture made with tomato, tomatillo, garlic, and onion. Add chocolate and dissolve. Add avocado leaves, sugar, and coarse salt. If needed, add a bit more chicken broth until fat is rendered out.
8. Stir constantly. Serve Oaxacan mole negro with traditional red rice and chicken.

MOLE  
MANCHAMANTELES  
con pollo

TRADITIONAL MOLE MANCHAMANTELES



# MÓLE MANCHAMANTELES con pollo

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 8 chiles anchos (*limpios*)
- 1 cda. de vinagre
- sal al gusto
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cdas. de almendras (*peladas y fritas*)
- 2 panes (*rebanados y tostados*)
- 5 jitomates guaje
- 3 cdas. de aceite vegetal
- 8 piezas de pollo  
(*piernas y muslos, cocidos*)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 cda. de vinagre blanco
- 1 cda. de azúcar morena
- 1 plátano macho (*rebanado y frito*)
- 2 peras  
(*picadas en cubos medianos*)
- 1/2 piña miel (*pelada y picada*)
- sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Remoja los chiles en agua tibia con vinagre y sal por 10 minutos, hasta que estén suaves. Muele los chiles con la cebolla, el ajo, el cacahuate, el jitomate y el pan por 5 minutos. Fríe la salsa con el aceite por 3 minutos, agrega el caldo de pollo y cocina por 10 minutos. Agrega el azúcar, el vinagre, las rebanadas de plátano, la pera y la piña. Agrega sal y cocina por 5 minutos.
2. Agrega el pollo al mole y cocina 5 minutos más.
3. Decora con el pátano macho, cebolla y cilantro.

## PARA DECORAR

- plátano macho (*frito*)
- cebolla (*en rodajas*)
- cilantro fresco

# TRADITIONAL chicken môle manchamanteles

TIME: 1 h

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 6

## INGREDIENTS

- 8 ancho chiles (*trimmed and seeded*)
- 1 tbsp. vinegar
- salt
- 1/2 onion
- 2 cloves garlic
- 2 tbsp. almonds (*peeled and fried*)
- 2 bread loaves (*sliced and toasted*)
- 5 tomatoes
- 3 tbsp. vegetable oil
- 8 chicken pieces  
(*thighs and drumsticks, cooked*)
- 4 cups chicken broth
- 1 tbsp. white vinegar
- 1 tbsp. raw sugar
- 1 plantain (*sliced and fried*)
- 2 pears (*cut into medium-sized cubes*)
- 1/2 golden ripe pineapple  
(*peeled and chopped*)
- salt

## FOR GARNISH

- plantain (*fried*)
- onion (*cut into round slices*)
- fresh cilantro

## PREPARATION

1. Soak chiles in lukewarm water with vinegar and salt for 10 minutes or until soft. Combine chiles, onion, garlic, almonds, tomato, and bread in a blender and blend for 5 minutes. Fry sauce with oil for 3 minutes. Add chicken broth and cook for 10 minutes. Add sugar, vinegar, plantain slices, pear, and pineapple. Add salt and cook for 5 minutes.
2. Add chicken to mole and cook for 5 more minutes.
3. Garnish with a plantain onion and fresh cilantro.



# MOLE CON GUAJOLOTE tradicional

CLASSIC TURKEY MOLE

# MOLE CON GUAJOLOTE tradicional

TIEMPO: 1 h 40 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- 2 piernas de guajolote
- 2 chiles anchos
- 3 chiles mulatos
- 1 chile pasilla
- 15 g de pasita
- 15 g de almendra (*pelada*)
- 15 g de nuez pecana
- 1 ciruela pasa
- 10 g de ajonjolí
- 1 canela
- 1 clavo de olor
- 1 pimienta gorda
- 1 diente de ajo
- 2 jitomates
- 1/4 cebolla
- 1/2 tortilla
- 1/2 bolillo
- 60 g de manteca
- 1/4 piloncillo
- 1/2 tableta de chocolate de mesa
- 30 g de sal
- 1 manojo de hierba de olor
- 2 L de agua

## PREPARACIÓN

1. Desvenar los chiles, asarlos, freírlos y colocarlos en agua caliente para ablandarlos. Reservar.
2. Asar los tomates, cebolla, ajo, ajonjolí, nuez, almendra, canela, clavo, pimienta, ciruela pasa, pasa. Reservar en un tazón.
3. Freír las tortillas y el bolillo.
4. Verter los ingredientes en el vaso de la licuadora, agregar agua y moler.
5. En una cazuela, calentar la manteca de cerdo y sofreír la mezcla de chiles. Pasados 5 minutos, agregar la molienda de los jitomates y las especias.
6. Mueve constantemente, pasados 30 minutos, agregar el piloncillo y el chocolate.
7. Colocar las pechugas en agua con las hierbas de olor y la cebolla. Llevar a ebullición y cocer.
8. Si crees necesario, agrega el caldo de la cocción del guajolote para rehidratar y dar consistencia al mole.

# CLASSIC turkey mole

TIME: 1 h 40 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS: 4

## INGREDIENTS

- 2 turkey legs
- 2 ancho chiles
- 3 mulato chiles
- 1 pasilla chile
- 0.5 ounces raisins
- 0.5 ounces almonds (*peeled*)
- 0.5 ounces pecans
- 1 prune
- 0.3 ounces sesame seeds
- 1 cinnamon
- 1 clove
- 1 allspice berry
- 1 clove garlic
- 2 tomatoes
- 1/4 onion
- 1/2 tortilla
- 1/2 bolillo roll
- 2.1 ounces lard
- 1/4 piloncillo
- 1/2 tablet Mexican chocolate
- 1 ounce salt
- 1 herb bundle
- 0.5 gal water

## PREPARATION

1. Trim and seed chiles. Char, fry, and soak them in hot water to soften them. Set aside.
2. Roast tomatoes, onion, garlic, sesame seeds, pecans, almonds, cinnamon, clove, allspice, prune, and raisins. Set aside in a bowl.
3. Fry tortillas and bolillo roll.
4. Transfer ingredients to a blender. Add water. Blend until smooth.
5. In a saucepan, heat pork lard. Fry chiles blend for 5 minutes. Add tomato and spices mixture.
6. Stir constantly. After 30 minutes, add piloncillo and chocolate.
7. Place turkey legs in water with herb bundle and onion. Bring to a boil and cook.
8. If needed, add turkey broth to rehydrate and give consistency to the mole.

# HOJALDRAS

de pollo con mole

CHICKEN MOLE HOJALDRAS



kiwilimón

# HOJALDRAS de pollo con mole

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## PARA LA MASA

- 4 tazas de harina
- 1/2 taza de azúcar
- 1 sobre de levadura (11 g)
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 120 g de mantequilla
- suficiente leche

## PARA EL EMPASATDO

- 150 g de mantequilla  
*(a temperatura ambiente)*
- 85 g de harina

## PARA CUBRIR

- suficiente mantequilla

## PARA EL MOLE

- 300 g de mole *(en pasta)*
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 tablilla de chocolate de mesa

## PARA SERVIR

- 4 tazas de pechuga de pollo  
*(cocida y deshebrada)*

# HOJALDRAS de pollo con mole

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## PREPARACIÓN

1. En un tazón de batidora, mezcla la harina, el azúcar, la levadura, los huevos, la sal y la mantequilla con ayuda del aditamento de gancho bate a velocidad media agregando poco a poco la leche, hasta tener una masa homogénea y suave. Coloca en un tazón previamente engrasado, cubre con un paño húmedo o película plástica y deja fermentar por 20 minutos o hasta que duplique su volumen.

2. Para el empastado, mezcla la mantequilla con la harina en un tazón hasta tener una pasta homogénea. Reserva.

3. Sobre una superficie enharinada extiende la masa hasta tener un grosor de 5 mm,unta sobre la masa el empastado hasta cubrirla completamente, enrolla la masa como se muestra en el video.

4. Para porcionar la masa, córtala de manera en que cubras el empastado, bolea para darle forma y coloca en una charola previamente engrasada y enharinada, unta las hojaldras con mantequilla y fermenta 20 minutos.

5. Con ayuda de tus manos presiona ligeramente las hojaldras para aplanarlas y hornea a 170°C por 20 minutos.

6. Para el mole, en una olla a fuego medio, calienta el caldo de pollo agrega la pasta de mole y disuelve sin dejar de mover. Agrega la tablilla de chocolate y cocina por 20 minutos a fuego bajo, sin dejar de mover, rectifica sazón. Reserva.

7. Agrega el pollo, cocido y deshebrado y deja cocinar por 5 minutos. Deja enfriar y reserva.

8. Corta las hojaldras a la mitad y rellena de pollo con mole y disfruta.

# CHICKEN mole hojaldras

TIME: 25 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

## FOR THE PASTRY DOUGH

- 4 cups flour
- ½ cup sugar
- 1 envelope yeast (0.3 ounces)
- 2 eggs
- 1 pinch salt
- 4.2 ounces butter
- milk

## FOR THE FLOUR AND BUTTER MIXTURE

- 5.2 ounces butter (at room temperature)
- 2.9 ounces flour

## FOR COVERING

- butter

## FOR THE MOLE

- 0.6 lb mole paste
- 4 cups chicken broth
- 1 tablet Mexican chocolate

## FOR SERVING

- 4 cups chicken breast (cooked and shredded)

# CHICKEN mole hojaldras

TIME: 25 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

## PREPARATION

1. For the pastry dough: In a mixer add flour, sugar, yeast, eggs, salt, and butter. Using a C-shaped dough hook, mix over medium speed, adding milk little by little until a soft and homogenous dough is obtained. Place dough in a previously greased bowl and cover with a wet cloth or plastic wrap. Let rise for 20 minutes or until it doubles its size.

2. For the flour and butter mixture: In a bowl, mix butter and flour until a homogenous paste is obtained. Set aside.

3. For the hojaldras: On a floured surface, roll out the dough until 0.1 inches thick. Spread flour and butter mixture over dough until it is completely covered. Roll the dough as shown in the video.

4. Cut dough making sure flour and butter mixture is covered. Ball dough. Place on a previously greased and floured baking sheet. Spread hojaldras with butter. Let rise 20 minutes.

5. Using your hands, press lightly on the hojaldras to flatten them. Bake at 338 °F for 20 minutes.

6. For the mole: In a pot over medium heat, pour chicken broth. Add mole paste and stir constantly. Add Mexican chocolate. Cook for 20 minutes over low heat while stirring. Adjust seasoning. Set aside.

7. Add cooked and shredded chicken. Cook for 5 minutes. Cool and set aside.

8. Cut hojaldras in half and stuff with chicken mole.

# TACOS VEGANOS de champiñones adobados

VEGAN MUSHROOM TACOS  
IN ADOBO SAUCE



# TACOS VEGANOS de champiñones adobados

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## PARA EL ADOBO

- 4 chiles guajillos (*desvenados*)
- 4 chiles morita (*desvenados*)
- 1 taza de agua con gas (*caliente*)
- 1/4 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cdtá. de pimienta gorda
- 1 cdtá. de comino
- 1/4 taza de jugo de naranja

## PARA LAS VERDURAS

- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla blanca (*fileteada*)
- 2 tazas de champiñón (*fileteados*)
- sal y pimienta al gusto

## PARA LOS TACOS

- 8 tortillas de maíz
- 3/4 tazas de frijoles refritos

## PARA DECORAR

- aguacate (*cortado en rebanadas*)
- jitomate (*cortado en rebanadas*)
- cilantro fresco

## PREPARACIÓN

1. Para el adobo: En un tazón, remoja los chiles con agua caliente hasta que estén suaves y reserva.
2. Licúa los chiles remojados con un poco del líquido, la cebolla, el ajo, el vinagre, la pimienta, el comino y el jugo de naranja hasta obtener un adobo terso.
3. Calienta un sartén a fuego medio con el aceite y cocina la cebolla hasta que esté brillante. Agrega los champiñones y el adobo y cocina 5 minutos más. Sazona a tu gusto con sal y pimienta.
4. Calienta las tortillas en un comal a fuego medio. Una vez calientes, agrega los frijoles.
5. Sirve los champiñones en adobo sobre las tortillas, decora con aguacate, jitomate y cilantro.

# VEGAN MUSHROOM TACOS

## in adobo sauce

TIME: 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

### FOR THE ADOBO

- 4 guajillo chiles (*trimmed and seeded*)
- 4 morita chiles (*trimmed and seeded*)
- 1 cup water (*warm*)
- 1/4 white onion
- 2 cloves garlic
- 1/4 cup white vinegar
- 1 teaspoon allspice
- 1 teaspoon cumin
- 1/4 cup orange juice

### FOR THE VEGETABLES

- 1 tbsp. olive oil
- 1 cup white onion, sliced
- 2 cups button mushrooms (*sliced*)
- salt & pepper

### FOR THE TACOS

- 8 corn tortillas
- 3/4 cup refried beans

### FOR GARNISH

- avocado (*cut into slices*)
- tomato (*cut into slices*)
- fresh cilantro

### PREPARATION

1. For the adobo sauce: In a bowl, soak chiles in hot water until soft. Set aside.
2. Combine rehydrated chiles, a bit of soaking water, onion, vinegar, pepper, cumin, and orange juice in a blender. Blend to a smooth adobo sauce.
3. Heat a skillet over medium heat with oil. Cook onion until bright. Add mushrooms and adobo. Cook for 5 more minutes. Season with salt and pepper.
4. Heat tortillas on a griddle over medium heat. Once hot, add beans.
5. Serve mushrooms in adobo sauce on the tortillas. Garnish vegan mushroom tacos in adobo sauce with avocado, tomato, and cilantro.

# POLLO ADÓBADO con champiñones

CHICKEN ADOBO WITH MUSHROOMS



# POLLO ADOBADO

con champiñones

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## PARA EL ADOBO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1/4 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de jitomate (*en cuartos*)
- 3 clavos
- 1 cda. de orégano
- 1/2 cda. de comino (*entero*)
- 6 chiles morita (*limpios*)
- 1/4 taza de puré de tomate
- 3 cdas. de vinagre blanco
- 1 taza de caldo de pollo

## PARA EL POLLO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla (*fileteada*)
- 4 piezas de pollo, muslo y pierna
- 1 1/2 tazas de champiñón (*en cuartos*)
- sal y pimienta al gusto

## PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cebolla morada
- suficientes tortillas de maíz
- suficiente ensalada de nopal

## PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Fríe la cebolla, el ajo y el jitomate en una cacerola con aceite caliente hasta que la piel comience a dorarse. Agrega el clavo, el orégano, el comino y el chile morita, cocina por unos minutos más e incorpora el puré de tomate. Retira del fuego y licúa con el vinagre blanco y el caldo de pollo. Reserva.
2. En una cacerola con aceite caliente sofríe la cebolla, agrega las piezas de pollo, sazona con sal y pimienta, y dora. Incorpora los champiñones y vierte el adobo, rectifica la sazón. Tapa y cocina por 20 minutos.
3. Sirve en un plato extendido, decora con cebolla morada, acompaña con tortillas y ensalada de nopal.

# CHICKEN ADÓBO with mushrooms

TIME: 45 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

## FOR THE ADOBO

- 2 tbsp. vegetable oil
- 1/4 onion
- 1 clove garlic
- 1 cup tomato (*cut into quarter*)
- 3 cloves
- 1 tbsp. oregano
- 1/2 tbsp. cumin seeds
- 6 morita chiles (*trimmed and seeded*)
- 1/4 cup tomato purée
- 3 tbsp. white vinegar
- 1 cup chicken broth

## FOR THE CHICKEN

- 2 tbsp. vegetable oil
- 1 cup onion (*sliced*)
- 4 pieces chicken (*thighs and drumsticks*)
- 1 1/2 cups button mushrooms  
(*cut into quarters*)
- salt & pepper

## FOR SERVING

- red onion
- corn tortillas
- nopal salad

## PREPARATION

1. For the adobo: In a pot with hot oil fry onion, garlic, and tomato until they begin to turn color. Add clove, oregano, cumin, and morita chile. Cook for some more minutes. Add tomato purée. Stir. Remove from heat. Transfer ingredients to a blender. Add white vinegar and chicken broth. Blend until smooth. Set aside.
2. In a pot with hot oil, fry onion. Brown the chicken pieces and season with salt and pepper. Add mushrooms and adobo. Adjust seasoning. Cover and cook for 20 minutes.
3. Serve chicken adobo with mushrooms on a plate. Garnish with red onion. Serve with tortillas and nopal salad.

# COSTILLAS DE CERDO adobadas

PORK RIBS IN ADOBO SAUCE



# COSTILLAS DE CERDO adobadas

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## PARA EL ADOBO

- 2 dientes de ajo (asado)
- 1/2 cebolla (asado)
- 1 jitomate (asado)
- 5 chiles guajillos (asados y remojados)
- 2 chiles chipotles (asados y remojados)
- 3 chiles anchos (asados y remojados)
- 1/4 cdta. de semillas de comino (asado)
- 1 pizca de sal
- 1 cdta. de pimienta gorda
- 1/2 taza de vinagre blanco
- 1/2 taza de jugo de naranja

## PARA LAS COSTILLAS

- 3 cdas. de aceite
- 1 kilo de costilla de cerdo, cortada
- sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de aceite
- 2 tazas de papa cambray  
(cocida y cortada por la mitad)

## PARA DECORAR

- cilantro fresco

## PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Asa en un comal a fuego medio el ajo con la cebolla, el jitomate, los chiles y la pimienta gorda. Remoja los chiles con agua caliente por 5 minutos o hasta que se suavicen.
2. Licúa los ingredientes que asaste junto con los chiles, el agua de remojo, el comino, la sal, el vinagre y el jugo de naranja hasta obtener una salsa tersa.
3. Calienta una sartén a fuego medio con el aceite y sella las costillas. Sazona con sal. Cuando estén doradas, agrega las papas y el adobo. Cocina durante 20 minutos o hasta que las costillas estén cocidas. Rectifica sazón.
4. Sirve las costillas bañadas con salsa. Decora con cilantro fresco y acompaña con las verduras.

# PORK RIBS in adobo sauce

TIME: 1 h 10 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS: 4

## FOR THE ADOBO

- 1/2 onion (roasted)
- 1 tomato (roasted)
- 5 guajillo chiles guajillos (charred and rehydrated)
- 2 chipotle chiles (charred and rehydrated)
- 3 ancho chiles (charred and rehydrated)
- 1/4 teaspoon cumin seeds (toasted)
- 1 pinch salt
- 1 teaspoon allspice
- 1/2 cup white vinegar
- 1/2 cup orange juice

## FOR THE PORK RIBS

- 3 tbsp. oil
- 2.2 lb pork ribs (chopped)
- salt and pepper
- 1 tbsp. oil
- 2 cup new potatoes (cooked and cut into halves)

## FOR GARNISH

- fresh cilantro

## PREPARATION

1. For the adobo: On a griddle over medium heat roast garlic, onion, tomato, chiles, and allspice. Soak chiles in warm water for 5 minutes or until soft.
2. Transfer roasted ingredients to a blender, add chiles water, cumin, salt, vinegar, and orange juice, and blend until smooth.
3. Heat a skillet with oil over medium heat and sear pork ribs. Season with salt. Once ribs are golden brown, add potatoes and adobo. Cook for 20 minutes or until ribs are cooked through. Adjust seasoning.
4. Spoon adobo sauce over pork ribs. Garnish with cilantro and serve with vegetables.