

¡NO LAVE EL POLLO!



Mole de Pollo
Receta adentro

Que suerte tener una hija tan inteligente.



¿Quiere decir que me va a enseñar su receta secreta para el mole?

Jaja, buen intento pero no.



This material is based on work funded by the National Integrated Food Safety Initiative (NIFSI), United States Department of Agriculture (USDA), under Agreement No. 2009-51110-05853. Spanish translation © 2017, original © 2013, NMSU Board of Regents. Drexel University and New Mexico State University cooperating with the U.S. Department of Agriculture. Drexel University and NMSU are both equal opportunity/affirmative action employers and educators.



Mole de Pollo

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350 grados F.
2. Caliente el aceite en un sartén de fondo pesado a fuego medio.
3. Añadir cebolla y sofreír hasta transluciente.
4. Añadir ajo y especias y continúe a sofreír para desarrollar el sabor.
5. Añadir tomates, chiles, chipotle o jalapeño, caldo de pollo, mantequilla de cacahuete, y chocolate. Hervir a fuego lento.
6. Haga puré hasta que los ingredientes queden suave.
7. Dore el pollo en un sartén pesado sobre fuego de medio-alto hasta que estén doradas por ambos lados.
8. Añadir a una cazuela, cubrir con la salsa y cocer en el horno de 45 minutos a 1 hora.



Adorne con pepitas y semillas de sésamo y servir con arroz blanco.

Nutrition Facts

| Amount Per Serving | | Calories from Fat 130 | |
|--|-------------------|------------------------|----------------|
| Serving Size (159g) | | Servings Per Container | |
| | | | % Daily Value* |
| Total Fat | 14g | | 22% |
| Saturated Fat | 4g | | 20% |
| Cholesterol | 50mg | | 17% |
| Sodium | 270mg | | 11% |
| Total Carbohydrate | 11g | | 4% |
| Dietary Fiber | 3g | | 11% |
| Sugars | 6g | | |
| Protein | 16g | | |
| Vitamin A 20% | | Vitamin C 30% | |
| Calcium 4% | | Iron 10% | |
| *Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 calories. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs. | | | |
| | Calories: 2,000 | 2,500 | |
| Total Fat | Less than 65g | 65g | |
| Saturated Fat | Less than 20g | 25g | |
| Cholesterol | Less than 300mg | 300mg | |
| Sodium | Less than 2,400mg | 2,400mg | |
| Total Carbohydrate | 30g | 375g | |
| Dietary Fiber | 25g | 30g | |
| Calories per gram: Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4 | | | |

Mija, estoy haciendo mi receta de mole secreta.

Por favor ven y lava el pollo.

No debes lavar el pollo crudo.

¿Por qué no? Yo siempre lavo el pollo crudo.



Sí, sé que lo haces, y me da tanto asco. Aprendí en la escuela que lavar el pollo crudo contamina superficies con bacteria.





Si se pudieran ver los gérmenes, verías que lavar el pollo crudo simplemente hace que la bacteria salpique sobre ti, la cocina y otras comidas.



Lo coces y el calor mata la bacteria.

Es más rápido y más seguro que lavarlo con agua. La mayoría de la gente no sabe que lavar el pollo crudo puede causar que se enferme su familia.



Entonces, ¿cómo elimino la bacteria en el pollo?



Mole de Pollo

Sirve 8 personas
Porción: 1 Pieza

Ingredients

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cebolla, cortada
- 3 dientes de ajo, cortados o ajo en polvo
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita canela molido
- 1- 14.5-onzas lata de tomate en cuadrillos, drenados, o 3 tomates frescos, cortados
- 1 chile morrón, cortado
- 2 chiles jalapeños (frescos o de lata, drenados), o 2 chiles chipotles (enlatados), cortados



- 1 ¼ taza de caldo de pollo
(1 cuadrillo de bouillon en 1 ¼ taza de agua)
- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete
- 2 onzas de chocolate agridulce, cortado
- 8 piezas de musculo de pollo, sin pellejo

Semillas de calabaza y semillas de sésamo de adorno.