

Alitas al Mole



20 min



4 porciones

Ingredientes

Para el mole

1 Paquete de mole negro Mimole
1 taza de puré de tomate
2 tazas del caldo de su preferencia (pollo, res, cerdo, vegetales)

Para la receta

1.5 Kg de alitas de pollo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de semillas de ajonjolí

Modo de preparación

1. Preparar la pasta de mole siguiendo las instrucciones que se encuentran en la etiqueta.
2. Retirar las puntas de las alas con un par de tijeras de cocina. Separar las alas en la unión con tijeras o un cuchillo afilado .
3. Mezclar parte de la salsa y las alas dentro de una bolsa para cubrir las alas o marinarlas en su totalidad. Refrigerar durante al menos una hora.
4. Precalentar el horno a 375 grados . Desplegar las alas en un refractario o charola para hornear ligeramente engrasada. Hornee las alas durante 15 minutos , luego voltee las alas y hornee durante 15 minutos más. Volee las alas cuando sea necesario para cocinarlas de manera uniforme. Mantenga dándoles la vuelta hasta la carne queda cocida y la piel esta crujiente.
5. Retire las alas del horno y déjelas enfriar durante un minuto o dos. Con una cuchara vierta una cantidad generosa del mole restante sobre ellas. Adorne esparciendo las semillas de ajonjolí sobre ellas.