



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR

MODERNOS *y Esenciales* | Mole Rosa

INGREDIENTES

- 500 g de filete de pescado / hongos
- 19 g de Knorr® Professional Caldo de Pollo
- 1 L de agua
- 56 g de piñon rosa o semilla de girasol
- 65 g de nueces pecanas
- 25 g de ajonjolí blanco
- 45 g de almendras enteras
- 65 g de cebolla morada finamente picada
- 15 g de ajo entero
- 140 g de betabel en trozos
- 16 g de chile guajillo sin semillas
- 9 g de chile ancho sin semillas
- 2 g de hoja de laurel
- 1 g de comino
- 2 g de clavo de olor
- 4 g de canela
- 21 g de miel
- 32 g de pétalos de rosa
- 2 g de pimienta blanca
- 30 g de manteca de cerdo

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2023



PREPARACIÓN

Paso 1. Hervir el agua y agregar Knorr® Professional Caldo de Pollo para tener una base con sabor a pollo.

Paso 2. Cocinar el pescado/hongos al gusto, puede ser a la plancha o frito.

Paso 3. En una cazuela de barro tostar las nueces, almendras, piñones y ajonjolí; uno por uno sin que tomen demasiado color y reservar.

Paso 4. Tostar por separado también las especias (clavo, comino, canela y laurel), sacar del fuego y reservar.

Paso 5. En la misma cazuela colocar una cucharada de manteca de cerdo, sofreír la cebolla, agregar los ajos enteros y los chiles, dejar que los chiles se doren ligeramente y segundos después retirarlos para que no amarguen; incorporar el betabel y dejar cocinar ligeramente; añadir el caldo de pollo previamente preparado y cocinar hasta el primer hervor; reintegrar los chiles dorados y cocinar por 5 minutos más.

Paso 6. Llevar la preparación a una licuadora y procesar junto con los ingredientes tostados, los pétalos de rosa y la pimienta blanca la miel; en la cacerola de barro colocar el resto de la manteca; una vez caliente vaciar nuestro mole para sofreír y cocinar entre 8 y 10 minutos, mover constantemente para evitar que se queme y rectificar sazón.

Paso 7. Colocar nuestra proteína en el plato y salsear con nuestro mole rosa.