

Cinco de Mayo, ¡vamos a celebrar!

article and picture by Seena Chriti



Cinco de Mayo es una fiesta que se celebra en los Estados Unidos y en México, principalmente en el estado de Puebla, donde la fiesta se llama el Día de la Batalla de Puebla.

A la fecha se observa para conmemorar que el ejército mexicano tuvo una improbable la victoria sobre las fuerzas francesas en la Batalla de Puebla el 5 de mayo de 1862, bajo el liderazgo del General Ignacio Zaragoza Seguín. En los Estados Unidos, el Cinco de Mayo es a veces confundido con el día de la Independencia de México: la más importante fiesta nacional en México, que se celebra el 16 de septiembre.

Puesto que estamos hablando de Puebla les voy a hablar del plato más representativo que proviene de allí, El Mole Poblano.

El mole es el nombre genérico para muchas salsas en cocina mexicana y platos a base de estas salsas. La palabra se deriva de la palabra náhuatl Mollí, que significa salsa. El Mole más conocido y del que la mayoría de la gente se refiere es el mole poblano. Sin embargo, existen moles de muchos sabores y colores como el amarillo, verde, coloradito (rojo), negro, almendra, Pipian y otros.

El mole es uno de los platos más representativos de México, especialmente para grandes celebraciones.

La mayoría de los moles en México provienen de Oaxaca y Puebla, aunque hay otras regiones que los producen. Hay muchos sabores de Mole preparado con diferentes ingredientes. Sin embargo, el más clásico mole poblano es rojo oscuro o marrón Servido encima de la carne, generalmente de pollo. El plato se ha convertido en un símbolo culinario de México, con una mezcla de ingredientes europeos y el patrimonio de los pueblos indígenas, en sus ingredientes y las leyendas sobre sus orígenes.

La leyenda más común de su creación entró en el convento de Santa Rosa en Puebla en el período colonial temprano. Al enterarse de la visita del arzobispo, las monjas no sabían qué cocinar para él porque eran pobres y tenían muy poco para prepararse. Las monjas rezaron y recogieron las pocas cosas que tenían, incluyendo chiles secos, especias, pan viejo, nueces y chocolate. Mataron a un viejo pavo, lo cocinaron y pusieron la salsa por encima. El arzobispo estaba fascinado por la salsa, cuando se le preguntó a la monja el nombre del plato, dijo, hemos hecho un mole. La palabra mole se refería a una mezcla de salsa, ahora sólo se refiere a este platillo.

Mole Poblano Receta

- 500 gramos de chiles mulato
- 750 gramos de chiles pasilla
- 750 gramos de chiles ancho

Los chiles son desvenados y se quitan las semillas

- 450 gramos de manteca de cerdo (o vegetal)
- 5 dientes de ajo
- 2 cebollas medianas, cortada en rodajas
- 4 tortillas rotas duras
- 1 bollo de pan frito dorado
- 125 gramos de pasas
- 250 gramos de almendras
- Semillas de chile al gusto
- 150 gramos de semillas de sésamo

- ½ cucharadita de anís
- 1 cucharadita de clavo en polvo o 5 dientes
- 25 gramos de Canela entera
- 1 cucharadita de pimienta negra molida o 6 pimientas enteras
- 4 barras de chocolate mexicana
- 250 gramos de tomates pelados y picados
- Azúcar y sal a gusto.
- 1 Gran pavo o piezas y cocinado en un buen caldo hecho con zanahorias, puerro, cebolla, apio, perejil y un diente de ajo.

Preparación

Los chiles son ligeramente fritos en mantequilla caliente, después se colocan en un recipiente de agua hirviendo y para ablandarlos. En la misma mantequilla, freír el ajo y la cebolla, tortillas, pan, pasas, almendras, pepitas de pimienta, la mitad de las semillas de sésamo, anís, clavo, canela, pimientos, chocolate y tomate y freír muy bien escurrido, añadir los chiles y sofreír unos segundos. Todo esto se licua en una batidora con el caldo en que el pavo esté cocido y colado. Freír el resto de mantequilla en una cazuela de barro, se agrega la salsa y hervir durante 5 minutos, sazonar con sal y azúcar y, si es necesario, se añade más caldo; debe ser una salsa espesa. Hervir durante 25-30 minutos más a fuego bajo, agregar el pavo en trozos y hervir unos minutos. Se Sirve decorado con semillas de sésamo. •