

Pulaster en «mole» – la sosa da chili e tschigulatta

Il «mole» è ina sort sosa fitg ritga che sa basa sin tschigulatta e differentas sorts chili. Questa sosa vegn mangiada cun las «enchiladas» ubain era tar ris, tartuffels, charn ubain cun pulaster. Mintga chasarina ha ses recept spezial. I dat enfin 75 recepts. Il «mole» è ina spezialitad per ils dis da festa.

Uchia vai:

Emprim fan ins coier il pulaster en il buglion.
L'ura brassar il pulaster e metter quest da la vart.

Tagliar tut las sorts da chili e prender davent ils sems.
Brassar giu, e laschar trair 30 minutas il chili en aua chauda.

Purar il chili cun il mixer.

Brassar las tomatas spaletschadas cun agl e la tschagula e purar!

Smatgar ils mandels, las spagnolettas, ils neghels, sems da paiver, anis, sesam, chanella e las ivettas en il murter e lura brassar en pischada - purar!

Derscher tut las chaussas puradas en ina stgadella ed agiuntar il suc da limonas ed ina part dal buglion.

Grattar la tschigulatta en la massa e laschar buglir plaun.

Tschentar il pulaster en ina stgadella da furn e derscher suravi la sosa - laschar coier 20-30 minutas.

Tips e trics:

«Mole» sto avair ina consistenza sco groma criva.
Questa sosa sa lascha conservar durant pliras emnas.
I dat era «mole» sco product finì.

Temp:

1 ura e 45 minutas

Bun appetit!



Ingredientenzas:

Recept per 8 persunas:

- 8 talgias da pulaster
- 1 liter buglion
- 110 gr peperun verd «Anchos»
- 50 gr peperun «Pasillas»
- 150 gr peperun «Mulatos»
- 15 gr peperun «Chipotles»
- 4 tomatas
- 2 tschagulas
- 5 frischlas d'agl
- 50 gr spagnolettas
- 75 gr mandels
- 50 gr ivettas
- 6 neghels
- 2 tschadun chanella mieuta
- ½ tschadun paiver mieut
- ¼ tschadun sems da anis
- 3 tschaduns sesam brassà
- 2 x 15 gr pischada
- 1 limona (suc)
- 75 gr tschigulatta naira amara