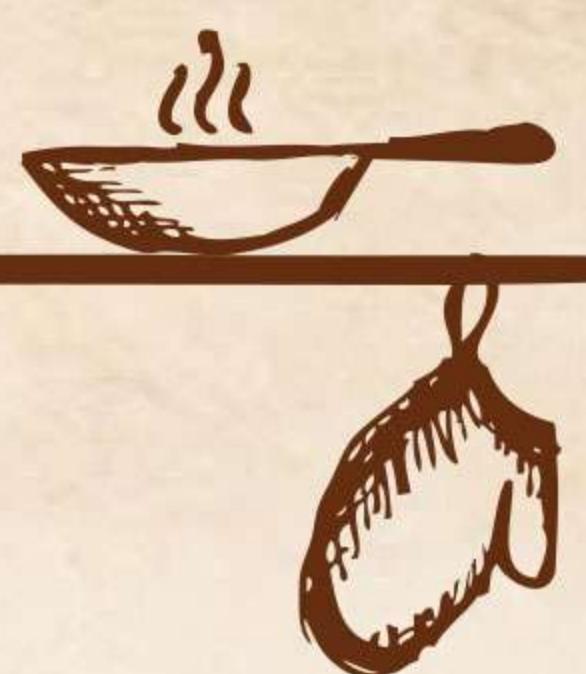




PLATANOS EN MOLE

Rinde para 3 plátanos



Ingredientes

- 3 plátanos maduros
- 1 frasco de Mole Dulce La Marketina
- 1 onza de ajonjolí tostado

Preparación:

Rodajar los plátanos en lascas medianas, luego freírlas en un sartén hasta que estén doradas. Servir los plátanos en un plato hondo y agregar el Mole Dulce y encima el ajonjolí tostado.



SWEET TOASTS



Para endulzar la vida

Ingredientes

- 1 frasco de Mole Dulce La Marketina
- 1 banano
- 2 rodajas de pan de molde
- 1 bola de helado de vainilla
- mantequilla o margarina
- canela al gusto

Preparación:

Pela el banano y ponlo a dorar en un sartén con la mantequilla hasta que quede dorado, agrega la canela al gusto y luego rodajealo en lascas medianas. Tuesta las 2 rodajas de pan al gusto. Agrega una cama de Mole Dulce al pan tostado, luego una cama de banano y hasta arriba la bola de helado de vainilla.





POLLO EN MOLE

Rinde para 4 porciones

Ingredientes

- 1 frasco de Mole Dulce de La Marketina
- 1 pollo entero cortado en piezas
- 1/2 cebolla
- 1/4 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- aceite de ajonjolí
- sal y pimienta al gusto

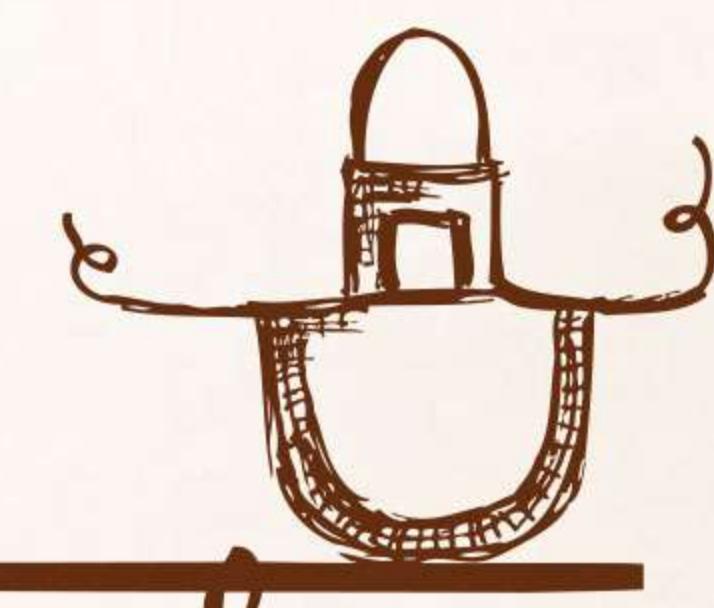
Preparación:

Cocer el pollo en agua con 2 dientes de ajo, cebolla y sal. Reserva el caldo. Luego sofrié el pollo con aceite de ajonjolí, cebolla picada, sal y pimienta al gusto. Agregar el Mole Dulce con 1/4 del caldo de pollo (puede usar más caldo para diluir la salsa de mole a su gusto). Dejar hervir por 5 minutos. Servir.



BAVARESA

Postre con Mole Dulce



Ingredientes

- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 4 onzas de agua
- 2 claras de huevo
- 7 onzas de Mole Dulce La Marketina
- melocotones y macadamias

Preparación:

Asegúrese que las leches estén frías. Hidratar la gelatina con el agua y diluir. Batir las claras a punto de nieve y batir la leche evapora hasta que doble su volumen, después agregar la leche condensada y el Mole Dulce La Marketina. Agregarla a la gelatina y seguir batiendo. Agregar claras batidas de forma envolvente. Verter en un molde y refrigerar hasta que este consistente. Acompañar con melocotones y macadamias.

