



RECETARIO SPEANUT

MOLE-RAPIDO-DE-CACAHUATE

MOLE RÁPIDO DE CACAHUATE

El mole de 30 minutos que sí sabe a mole

MEDIDAS

40'	6	15'	25'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 4 pza chiles anchos sin semillas
- ½ taza Speanut Light
- 40 g chocolate amargo 70%
- 3 tazas caldo de pollo
- 1 pza jitomate asado
- ¼ pza cebolla asada
- 2 dientes ajo asado
- 1 pza tortilla dorada
- ½ cdita canela molida
- ¼ cdita clavo molido
- 1 cda aceite

POR PORCIÓN

268	9g	18g	19g	5g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Tuesta los chiles en un comal 30 segundos por lado. Que no se quemen o amargan.
- 02 Hidrátalos en agua caliente 10 minutos.
- 03 Licúa los chiles con el jitomate, la cebolla, el ajo, la tortilla y una taza de caldo.
- 04 Cuela la mezcla sobre una olla con el aceite caliente y fríela 5 minutos moviendo.
- 05 Agrega el resto del caldo, la canela y el clavo. Cocina 10 minutos.
- 06 Integra la Speanut Light y el chocolate fuera del fuego, moviendo hasta que se fundan.
- 07 Regresa al fuego bajo 5 minutos más. Sal al final.

Que Light no lleve endulzante es lo que permite ajustar el dulzor del mole con el chocolate y no al revés.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/mole-rapido-de-cacahuate

Receta probada en cocina de casa.

2026-08-11 · MEXICANA · MEDIA

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Colar la mezcla licuada no es opcional: es la diferencia entre un mole sedoso y uno con pellejos de chile.
- 02 Freír la salsa antes de agregar el caldo concentra el sabor. Si te la saltas, sabe a licuado de chile.
- 03 Sabe mejor al día siguiente. El reposo asienta la especia.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo usar chile mulato o pasilla?

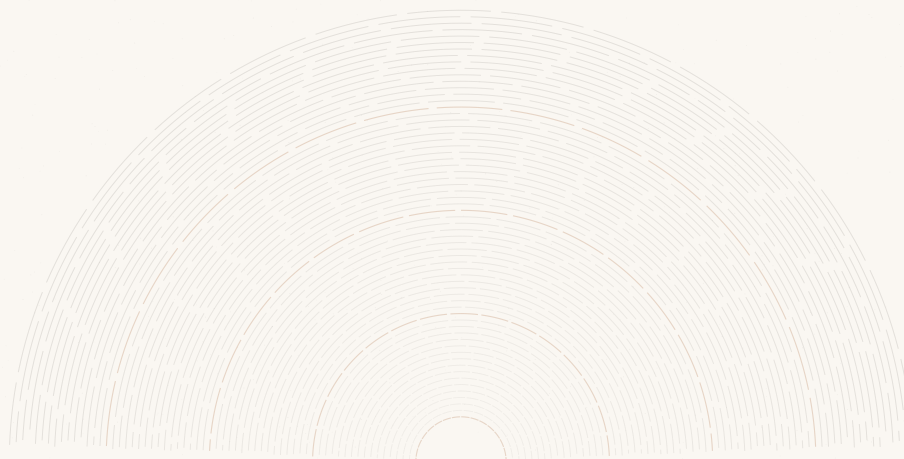
Sí, o una mezcla. El mulato lo hace más dulce y el pasilla más terroso.

¿Con qué se sirve?

Pollo, guajolote o enmoladas. También con calabaza rostizada para versión vegetariana.

¿Se congela?

Sí, tres meses. Descongela en refrigerador y recalienta a fuego bajo.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

