

Los moles de la Fonda Mexicana.

- *Los moles más variados y más emblemáticos de la República Mexicana.*
 - *Platillos deliciosos y sobretodo muy mexicanos para este fin de año.*
-

CDMX a 4 de Diciembre 2018.- El mole es uno de los platillos más representativos de México, además de ser legendario, pues se prepara desde tiempos milenarios mezclando diversos chiles y condimentos. Con el paso de los años las cocineras y los chefs más reconocidos han ido mezclando nuevos ingredientes, transformando las recetas e introduciendo nuevas técnicas en su preparación.

De acuerdo a la tradición de nuestro país es un platillo que se puede comer en una comida casual cualquier día de la semana en casa, en un restaurant, fondas de comida rápida o en celebraciones especiales, para festejar y consentir al paladar, algo muy de los mexicanos.

En nuestro país existen alrededor de 300 recetas de moles, que van variando dependiendo el número de ingredientes, condimentos, acompañamientos y regiones de la República.

La Fonda Mexicana es uno de los restaurantes más famosos y reconocidos en la Ciudad de México desde hace mucho tiempo en cuanto a platillos típicos mexicanos y hablando de moles, aquí podemos encontrar 7 tipos diferentes:

Mole Poblano

Preparado con mas de 60 ingredientes, quizá el más famoso en el mundo por su especial sabor con toques chocolatosos y almendrados, es un mole poco picoso ya que los chiles que se utilizan son desvenados en su totalidad. Este mole es ideal para acompañar con pollo, pavo, y una guarnición de arroz blanco o a la mexicana. Originario de la Ciudad de Puebla.

Mole de Ciruela

Preparado con ciruelas pasas sin semillas y chiles secos, un mole con sabor agrisulce delicioso, las mejores proteínas para mezclar este mole son: aves, cerdo y guarnición de arroz. Originario del estado de Michoacán.

Mole de Pistache

Preparado con pistaches tostados, chile poblano, ajo, cebolla y hojas de lechuga. Este mole tiene una textura cremosa y suave al paladar, perfecto para mezclar con pollo. Es originario del Estado de Puebla.

Mole Negro Oaxaqueño

Uno de los moles más antiguos, de nuestras delicias prehispánicas, se caracteriza por su número de ingredientes que incluyen tomate, jitomate, cacahuete, nueces, pepitas, bolillo tostado y chiles, como el mulato, pasilla, ancho, guajillo etc, pero sobretodo por prepararse

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118
www.rpmluxurybrands.com.mx

con el chile chihuacle, que no se da en cualquier region, solo en el Estado de Oaxaca y justo ese es el ingrediente secreto. La proteína recomendada es el guajolote, pero el pollo, res o cerdo también son buenas opciones. Como guarnición podemos agregar plátano macho frito, arroz rojo o blanco y frijoles refritos.

Pipian Verde

Mole hecho a base de pepita tostada, chile verde, tomate verde y comino, un mole que se adapta perfectamente a cualquier tipo de proteína, la guarnición recomendada es arroz, frijoles o ejotes a la mantequilla. Originario de la región de Tlaxcala.

Mole verde de Oaxaca.

Mole preparado a base de pepita tostada, hoja de lechugas, cilantro, chile serrano y masa, condimento especial, comino, para aromatizar y dar un sabor especial y característico. Éste mole va bien con cualquier proteína y como guarnición pueden ser chochoyotes (bolitas de masa mezcladas con sal y epazote, fritas en manteca) o arroz blanco o rojo. Originario de un pequeño pueblo de Oaxaca llamado Yucanama.

Mole de Huitlacoche.

Preparado a base de Huitlacoche, con ingredientes especiales como lo son el chile meco, cebolla, ajo y especias aromáticas. Se puede acompañar con proteína de cerdo, res o pollo, acompañado de arroz. Originario de Tlaxcala.

En La Fonda Mexicana se puede comer delicioso, de manera tradicional y con un amplia variedad de platillos.

Este fin de año ven a recordar los sabores de México a la Fonda Mexicana.

Acerca de CMR

CMR es una compañía de capital mexicano que opera 141 restaurantes distribuidos por la República Mexicana. Ofrece un sólido portafolio de poderosas marcas, con diferentes propuestas gastronómicas y de ambiente: Wings, Fly by Wings, Nescafé, La Destilería, El Lago, Bistró Chapultepec, Chili's, Olive Garden, Red Lobster y The Capital Grille. CMR cotiza en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1997 bajo la clave de pizarra CMRB.

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118

www.rpmluxurybrands.com.mx