

Enmoladas de pollo



20 min



3 porciones

Ingredientes

Para el mole

1 Paquete de mole negro
Mimole
1 taza de puré de tomate
2 tazas del caldo de su
preferencia (pollo, res,
cerdo, vegetales)

Para la receta

1 taza de aceite de su
preferencia para freír
2 tazas de pollo cocido
desmenuzado
9 tortillas de maíz
1 taza de queso fresco
½ cebolla morada en
rodajas
1 aguacate
½ taza de cilantro picado
¼ de crema fresca

Modo de preparación

1. Preparar la pasta de mole siguiendo las instrucciones que se encuentran en la etiqueta.

2. Calentar el aceite en una sartén de pequeña profundidad. Con unas pinzas de cocina, freír las tortillas individualmente por ambos lados. Cuando estén listas retirarlas y eliminar el exceso de aceite con toallas de papel y mantener caliente. Recuerde que cuanto más caliente el aceite, menos las tortillas lo absorberán.

3. Remojar tres tortillas en la salsa de mole, uno a la vez, durante unos segundos, llenarlos con pollo desmenuzado, rociar la carne con un poco de la salsa de mole, hacerlos "taquitos" y colocarlos en un plato. Con una cuchara poner una cantidad generosa de salsa sobre ellos, esparcir el cilantro, crema, aguacate y queso al gusto sobre ellos. Verter un poco más de salsa sobre todo si se desea. Repetir el procedimiento dos veces más. Servir inmediatamente.