

“Diario”

Capullo
100% DE PURA CAROLA

Enmoladas con pollo

Ingredientes

- ½ Kg. de tortillas de maíz
- ½ Kg. de pasta de mole poblano
- 1 pechuga de pollo cocida
- ½ litro de caldo de cocción de la pechuga
- Cebolla morada en rodajas
- Queso fresco
- 250 gr. de crema ácida
- 1 taza de aceite Capullo
- Sal y pimienta

 Medio

 45 min.

 4 porciones



Pasos a seguir:

1. Licúa el agua de cocción del pollo con el mole, vacía en una olla y calienta a fuego baja durante 5 min, moviendo para que no se pegue.
2. Calienta un poco de aceite capullo, y sumerge las tortillas sin que endurezcan.
3. Rellena cada una con un poco de pollo deshebrado, sirve 3 piezas en un plato y baña con el mole caliente.
4. Decora con la cebolla, crema y queso.

