



ENCHILADAS DE MOLE Y PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 9 piezas de tortillas de maíz
- 2 piezas de pechugas de pollo hervidas y deshebradas
- 1/4 de taza de ajonjolí
- 2 tazas de mole poblano
- 1/2 pieza de cebolla cortada en juliana
- 1 taza de queso panela La Villita
- 1 taza de crema fresca
- 1/2 taza de caldo de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta de enchiladas de mole es una verdadera delicia para comer con la familia.

En una olla diluimos el mole con el caldo de pollo y dejamos hervir. Por otro lado, en una sartén con aceite caliente, pasamos las tortillas para freír un poco. Rellenamos las tortillas con el pollo y el queso panela La Villita y hacemos rollitos.

Podemos servir todas en un refractario grande o individualmente, eso sí, todos con crema, cebolla y ajonjolí por encima.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita