



ENCHILADAS DIVORCIADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo de tortillas de maíz
- 1 taza de mole negro
- 300 gramos de pollo
- Queso manchego La Villita
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas enchiladas tienen mucho sabor La Villita. Mientras que una está cubierta con mole, la otra está gratinada con queso manchego La Villita. ¡Delicioso!

Comenzamos preparando el mole, a mí me encanta el mole negro, preparado con nueces, frutas, chiles, canela, hoja santa y mucho chocolate.

Por otro lado, calentamos la sartén con aceite suficiente para bañar la tortilla. Cuando esté bien caliente, pasamos la tortilla y escurrimos. Rellenamos con pollo y una rebanada de queso manchego La Villita. Colocamos en el plato y bañamos con el mole.

Ahora prepararemos la enchilada gratinada, volvemos a pasar una tortilla por el aceite y rellenamos, solo que ahora ponemos únicamente pollo. Colocamos en una bandeja y ponemos por encima el queso manchego La Villita. Ponemos en el hornito unos 5 minutos, hasta que se derrita el queso.

Servimos juntas y acompañamos con arrozito. ¡Muy sabroso!

 LaVillitaMX  @LaVillita