



ENMOLADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de mole, en pasta
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de margarina con sal, La Villita
- 12 tortillas de maíz
- 1 taza de pechuga de pollo, cocida y desmenuzada
- 1 paquete de queso panela, La Villita
- 1 envase de crema ácida
- 1 cebolla, cortada en cubos o rebanadas

MODO DE PREPARACIÓN

Nadie puede resistirse a unas riquísimas enmoladas, ¿apoco no, amiga? Y que mejor si llevan todo el sabor de La Villita.

Agregamos la pasta de nuestro mole favorito en una ollita o cazuela mediana, la calentamos a fuego medio y agregamos poco a poco el caldo hasta obtener una consistencia ligeramente espesa por 10 minutos. Sazonamos.

Calentamos la margarina en una sartén a fuego medio, doramos un poco las tortillas y las colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Rellenamos las tortillas con pechuga de pollo y queso panela. Sobre un plato las colocamos y las bañamos con el mole, hasta cubrir las por completo.

Decoramos las enmoladas con queso panela, la crema y los cubos de cebolla. ¡A comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita