



## MANCHAMANTEL CON POLLO Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 8 chiles anchos limpio
- 1 cucharada de vinagre
- al gusto de sal
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de almendra pelada y fritas
- 2 panes rebanado y tostado
- 5 jitomates guaje
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita
- 8 pollos (pierna y muslo), cocido
- 4 tazas de caldo de pollo (de la cocción)
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 plátano macho rebanado y frito
- 2 peras picada en cubos medianos
- 1/2 piña miel pelada y picada
- Plátano macho frito, para decorar
- Cebolla en rodajas, para decorar
- Cilantro para decorar
- Queso Panela La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta de mole manchamantel es riquísima y muy fácil de preparar.

Remojamos los chiles en agua tibia con vinagre y sal por 10 minutos, hasta que estén suaves. Molemos los chiles con la cebolla, el ajo, el cacahuete, el jitomate y el pan. Freímos la salsa con Margarina sin sal La Villita, agregamos el caldo de pollo y cocinamos por 10 minutos.

Agregamos el azúcar, el vinagre, las rebanadas de plátano, la pera y la piña; agregamos sal y cocinamos por 5 minutos. Agregamos el mole al pollo y cocinamos.

Decora con un poco de la fruta y rebanadas de queso panela La Villita servimos y acompañamos con tortillas y si quieres con un poco de arroz o frijoles. ¡A comer se ha dicho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita