

ENCHILADAS EN MOLE VERDE

4-6 porciones

- 18 tortillas de maíz
- 1 ½ pechugas de pollo cocidas y deshebradas
- 100 g de pasta de mole verde comercial
- 2 tazas de caldo de pollo tibio
- 1 cebolla
- 1 taza de queso fresco rallado
- Aceite vegetal

1.- En una cacerola con aceite acitrón la mitad de la cebolla, picada; agrega la pasta y el caldo, poco a poco y sin dejar de mover, hasta disolver el mole.

2.- Cocina a fuego bajo hasta que la grasa suba a la superficie, mueve constantemente para que no se pegue.

3.- Fríe las tortillas ligeramente, escúrrelas, sumérgelas en el mole, rellénalas con pollo, dóblalas, ponlas en los platos y báñalas con más mole.

4.- Espolvorea el queso y adorna con aros de cebolla.

Nota: Si es necesario, agrega más agua o caldo para disolver el mole, pero trata que no quede muy aguado.

Saludos.....