



## Pan de muerto salado relleno

**Categoría:** Entrada, Pollo, Vegetales, Especialidades

Una forma de honrar nuestros ingredientes y tradiciones más mexicanas.



Preparación  
**15 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite vegetal
- 1 cda de Cebolla blanca picada
- 1 taza de Calabacita en cubitos
- 6 cdas de Elote Dorado La Costeña®
- 1 taza Pollo deshebrado
- 2 tazas de Mole verde La Costeña®
- Sal al gusto
- 4 piezas de Pan de muerto con ajonjolí



### Preparación

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla.
2. Agregar la calabacita y freír por 3 minutos, incorporar el elote, el pollo, el mole, mezclar hasta incorporar, sazonar con sal al gusto.
3. Cortar el pan de muerto horizontalmente por la mitad relleno con el mole verde y servir.