



Tortitas de pollo con mole

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Frijoles, Vegetales, Especialidades

Prepara estas deliciosas tortitas con mole para cualquier antojo del día.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 piezas de Huevo
- 1 taza de Pollo deshebrado
- 2 tazas de Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- Sal al gusto
- 1/2 taza Aceite vegetal
- 3 cdas de Mole La Costeña®
- 2 tazas de Caldo de pollo
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Aceite vegetal (2)
- 1 cda de Ajo picado
- 1/2 cdita de Hoja santa picada
- 3 tazas Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1 cda de Queso cotija desmoronado



Preparación

1. Batir el huevo, agregar el pollo, los chícharos con zanahoria, sazonar con la sal al gusto. Mezclar.
2. Formar tortitas colocando cucharadas de la mezcla sobre una sartén con aceite caliente y freír por ambos lados hasta obtener un color dorado, escurrir exceso de aceite y reservar.
3. Calentar el mole a fuego medio durante 3 minutos moviendo constantemente hasta lograr una pasta suave, agregar poco a poco el caldo de pollo y mezclar hasta incorporar. Hervir a fuego bajo hasta obtener la consistencia deseada.
4. Acitronar la cebolla en el aceite (2). Agregar el ajo y la hoja santa, freír por 1 minuto. Incorporar los frijoles hasta refreír.
5. Servi las tortitas con el mole y los frijoles refritos con queso cotija.