



## Molcajete de mole con frijoles

Categoría: Botana

¡Sorpréndete con su sabor!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1/2 taza de Mole La Costeña®
- 2 tazas de Caldo de pollo
- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Ajo picado
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- 1 taza de Queso panela en bastones
- 2 tazas de Chicharrón de Cerdo Totis®
- 2 tazas de Totopos de Maíz La Costeña®



### Preparación

1. Con ayuda de un destapador levantar el borde de la tapa y girar 360° poco a poco hasta desprenderla por completo y retirarla.
2. Verter la pasta de mole sobre una olla y agregar el caldo de pollo. Calentar a fuego medio por 3 minutos, hasta que se incorporen. Cocinar por 5 minutos más hasta que espese. Reservar.
3. Calentar en un sartén el aceite y freír el ajo picado, agregar los frijoles, mezclarlos con el ajo, sazonar con sal al gusto y machacarlos.
4. Incorporar el mole a los frijoles y mezclarlos completamente. Cocinar a fuego lento por 2 minutos más.
5. Verter en un molcajete y terminar con los bastones de queso panela, los chicharrones, los totopos y servir.