



Enmoladas Verdes de Pollo

Categoría: Plato Fuerte

Una deliciosa opción para tus fiestas con el increíble sabor del Mole Verde La Costeña®



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 376 mls Caldo de pollo
- 120 grs Mole Verde La Costeña®
- 4 cdas Aceite
- 12 pz Tortillas de maíz
- 2 Tazass Pollo deshebrado
- 240 mls Crema ácida
- 4 Cdass Queso panela desmoronado
- 30 grs Pepitas de Calabaza tostadas
- 28 grs Cebolla morada fileteada
- 1 lata Frijoles Bayos Refritos La Costeña®



Preparación

1. Verter el caldo de pollo en una olla y diluir el mole, llevar a ebullición.
2. Freír las tortillas en el aceite caliente.
3. Pasar las tortillas por el mole. Rellenar con el pollo deshebrado.
4. Servir con crema ácida, queso panela, pepitas de calabaza y cebolla morada.
5. Servirlas con frijoles bayos refritos.