



## Crepas de mole con pollo

**Categoría: Plato Fuerte, Guisados, Especialidades**

Preparar una delicia de mole con pollo ahora es lo más práctico del mundo. Disfruta de unas deliciosas crepas con la nueva receta lista para comer de La Costeña®.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 tazas de Mezcla para crepas
- 5 pzas de Mantequilla en cubos
- 2 paquetes de Mole con pollo La Costeña®
- 1 frasco de Mole La Costeña®
- 4 1/2 tazas de Agua
- 60 mls de Crema ácida
- 1/2 pza de Cebolla fileteada
- 2 cdas de Ajonjolí tostado
- Queso fresco al gusto



### Preparación

1. En un sartén caliente fundir 1 cubo de mantequilla, vaciar la mezcla para crepas formando una capa delgada extendiéndola por todo el sartén. Cocinar a fuego bajo por ambos lados. Repetir el proceso hasta terminar con toda la mezcla de crepas. Reservar
2. Calentar en otro sartén el mole con pollo La Costeña® hasta llegar al primer hervor.
3. Poner a calentar en una olla el agua, agregar la pasta de Mole La Costeña®. Mover hasta diluir y obtener la consistencia adecuada.
4. Colocar en un plato una crepa doblar a la mitad, rellenar con el guisado de mole caliente, y doblar nuevamente para cubrir el guisado. Repetir el proceso con 4 crepas más sobre el mismo plato.
5. Preparar bañando con el mole las crepas. Agregar crema, cebolla fileteada y terminar espolvoreando con ajonjolí. Si se desea se puede acompañar con queso fresco. Servir.