



## Enmoladas dulces

**Categoría: Plato Fuerte, Arroz**

Una receta deliciosa que puede ser el plato estrella en tu ofrenda, o una sorpresa exquisita para sorprender a la familia. ¿Te animas a probar estas enmoladas dulces?



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 frasco de Mole La Costeña®
- 4 1/2 tazas de caldo de pollo
- 4 pzas de plátano macho
- 2 tazas de aceite
- 12 pzas de tortillas
- 4 cdas de ajonjolí tostado
- Arroz blanco al gusto



### Preparación

1. Hidratar en una olla el mole La Costeña® con el caldo de pollo hasta disolverse por completo. Retirar del fuego al llegar al hervor.
2. Cortar en rodajas el plátano macho y freír en aceite caliente.
3. Freír ligeramente las tortillas, rellenar con el plátano frito y salsear con el mole hidratado caliente.
4. Servir 3 enmoladas por plato, espolvorear con ajonjolí y acompañar con arroz blanco al gusto.