

# Enmoladas

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

### Para el arroz blanco

**Arroz blanco de grano largo:** 300 Gramos

**Ajo:** 1/2 Diente

**Zanahoria cocida:** 1 Taza

**Caldo De Pollo:** 2 Tazas

**Sal:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Chícharos cocidos:** 1 Taza

**Mantequilla sin sal:** 50 Gramos

**Plátano macho frito:** Cantidad necesaria

### Para las enmoladas

**Pechuga de pollo:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Pasta de mole poblano:** 200 Gramos

**Chocolates:** 100 Gramos

**Queso rallado:** Cantidad necesaria

**Crema agria:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Caldo De Pollo:** Cantidad necesaria

**Tortillas De Maíz:** 12 Unidades

**Cebolla en rodajas:** Cantidad necesaria

**Ajonjolí Tostado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- Remojar el *arroz* en suficiente agua durante unos minutos y escurrir totalmente.
- Picar en cubos pequeños la *cebolla* y *ajo*
- Sofreír en una *cacerola* la *cebolla* y el *ajo*, añadir el *arroz* y freír hasta que esté ligeramente dorado.
- Agregar la *zanahoria* y *chícharos*, revolver
- Añadir *mantequilla* y una vez integrada adicionar el caldo de *pollo*, *sazonar* con sal y tapar

- Cocinar durante 30 minutos hasta que el *arroz* esté bien *cocido* y el caldo de *pollo* se haya evaporado por completo
- Reservar.
- Cocinar la pechuga de *pollo* en una olla con agua caliente, *ajo* y *cebolla*
- Una vez cocida deshebrar
- Disolver la pasta de mole con caldo de *pollo* en una cazuela extendida a bajo fuego, cocinar bien, añadir el chocolate y mover hasta que los ingredientes queden bien integrados y se espese.
- Freír las tortillas en aceite caliente por cada lado, reservar en un plato con papel absorbente
- Tomar las tortillas y rellenar con *pollo* deshebrado, doblar la tortilla y colocar en un plato, continuar este proceso con el resto de las tortillas y *pollo*.
- Bañar con el mole decorar con el *pollo* deshebrado restante, queso, *crema*, cebolla en aros y *ajonjolí* tostado.
- Servir acompañado de *arroz* con plátanos fritos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/enmoladas-2>