

Tlayudas de mole negro



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Consome de pollo: 1/4 Taza

Ajo: 2 Dientes

Pasta de mole: 1 Taza

Queso Oaxaca:

Ajonjolí:

Crema:

Jitomates: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: 50 g

Pechuga de pollo: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos los 250 gr de pechuga de *pollo* durante 10 minutos
- Dejamos enfriar y deshebramos.
- En una sartén, calentamos 50 gr de *manteca de cerdo* y freímos la pechuga ya desmenuzada.
- Cortamos dos jitomates en trozos delgados y asamos en una sartén previamente caliente.
- Fileteamos media *cebolla* y añadimos.
- Cortamos dos dientes de *ajo* por la mitad y agregamos.
- Una vez asados los vegetales licuamos con un cuarto de taza de consomé de *pollo*.
- Agregamos 1 taza de pasta de mole a la mezcla y licuamos perfectamente.
- Añadimos el mole a la pechuga frita en *manteca* y cocinamos con un poco más del consomé de *pollo*.
- Deshebramos un cuarto de queso Oaxaca y reservamos.
- Untamos la tlayuda con frijoles hasta cubrir completamente.
- Añadimos el *pollo* con mole y el quesillo
- Llevamos al horno para *gratinar*.
- Servimos con *crema* y *ajonjolí*.