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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tlayudas-de-mole-negro