

## Receta: Envueltos de mole rojo

---

Rinde 3 platillos



### Ingredientes:

- 250g de mole rojo de Antojos de la Abuela
- 1/2 pechuca de pollo deshebrada
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1/4 Cebolla rebanada finamente
- Huevo cocido al vapor
- 50g queso panela
- 1/4kg de tortillas de maíz
- Crema
- Aceite vegetal

### Instrucciones:

- Calentar 250g de mole rojo de Antojos de la Abuela a fuego bajo y agregar caldo de pollo al gusto.
- Calentar a fuego medio bajo un poco de aceite vegetal.
- Calentar tortillas una a una en el aceite vegetal.
- Sumergir tortillas una a una en el mole rojo, servir en un plato plano, agregar pollo deshebrado al gusto y enrollar.
- Decorar envueltos con porciones al gusto de cebolla finamente rebanada, queso panela rallado, huevo cocido al vapor rebanado y crema.