



Tacos de mole del convento

Ingredientes

- 750 g. de pollo cocido
- 150 g. de pasta de mole poblano
- 1½ taza de caldo de pollo
- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca
- ½ cebolla morada fileteada
- 1 cda. de ajonjolí

Modo de preparación

- 1.** Cuece las piezas de pollo con un poco de sal, cuando esté listo deshébralo y guarda el caldo.
- 2.** Disuelve en una olla la pasta de mole poblano en el caldo de pollo. Mueve constantemente hasta que no haya grumos y espera a que hierva.
- 3.** Agrega a la olla con mole el pollo deshebrado y apaga el fuego.
- 4.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y rellénalas de mole con pollo hasta formar los tacos.
- 5.** Decora con ajonjolí y acompaña con la cebolla morada.