

# Enmoladas de Plátano

(Rinde 5 Porciones)

## Ingredientes

250g de **Mole Casero La Tía Celsa**  
2 Plátanos macho  
500g de tortillas  
250g de queso añejo  
Crema al gusto

## Procedimiento

Quite la cáscara al plátano y cortelo en cubos pequeños, en aceite vegetal fría el plátano y reserve. Caliente una taza de agua purificada y agregue el mole casero hasta desbarartar los grumos. Comience a elaborar las enmoladas en un plato hondo embarrando las tortillas con mole, ponga dos cucharadas de plátano y enrollelas, pongalas en un plato extendido y continúe hasta terminar con las tortillas; bañe las tortillas con mole, queso añejo y crema si así lo prefiere.



## Consejo de La Tía Celsa...

Puede freír las tortillas previamente a la elaboración de las enmoladas para suavizarlas.