

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 desbaratar 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.