

## Sopa de bolitas

### INGREDIENTES

Tortillas un poco gruesas	12 pzas
Leche caliente	01 tza
Queso cotija seco rallado	50 gr
Huevo	02 pzas
Epazote en manojo	10 gr
Harina de maíz para tortilla	¼ tza
Jitomate	500 gr
Diente de ajo	02 pzas
Canela en raja	01 pz pequeña
Clavo de olor	01 pzas
Hoja de Laurel	02 pzas
Pimienta negra	02 pzas
Aceite	c/n

1. Asar los jitomates, la cebolla y el ajo.
2. Una vez listos, licuar junto con el clavo, pimienta, laurel y canela.
3. El resultado, colarlo y pasarlo a una olla. Llevar a hervir y reservar.
4. Se parten las tortillas y se ponen a remojar en leche caliente.
5. Cuando las tortillas estén suaves se revuelven con el queso rallado, el epazote picado, se agrega la sal e incorporar en una batidora para hacer una masa manejable.
6. Espolvorear con un poco de harina de maíz, hacer bolitas pequeñas y se empanizan con la harina de maíz y se fríen en aceite hirviendo.
7. Se dejan escurrir y se agregan al caldo, hasta que den un ligero hervor.
8. Servir con un poco de queso cotija y epazote picado.

## Enmoladas

### INGREDIENTES

Mole en frasco	01 frasco, o 233 gr
Jitomate (asado)	135 gr
Diente de ajo (asado)	01 pz
Chile guajillo (limpio y sofrito)	03 pzas
Chile de árbol (sofrito)	100 gr
Chocolate mexicano en tablilla	01 pza, o 90 gr
Pechuga de pollo	01 pz
Cebolla (asada)	80 gr
Cebolla (en pluma, para las enmoladas)	80 gr
Galleta salada (sofrito)	95 gr
Comino	01 gr
Crema ácida	c/n
Queso fresco	c/n
Aceite vegetal	c/n
Tortillas	c/n

1. En una licuadora, verter el mole, chiles, galletas, jitomates, cebolla, ajo y la tablilla de chocolate. Licuar hasta conseguir una textura tersa.
2. En una olla lo suficientemente grande, verter aceite y calentar.
3. Una vez caliente, verter todo el mole y llevar a hervir.
4. En un sartén aparte, sofreír la cebolla para las enmoladas con el comino.
5. Una vez esté sofrita la cebolla, agregar el pollo desmenuzado y hasta que se integre.
6. Con tortillas calientes, sumergir en mole y armar las ensaladas en el plato deseado.
7. Cubrir con un poco de crema y queso.
8. Servir con el pollo con comino.