

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.