

TORTITAS DE PLÁTANO EN ESPEJO DE MOLE NEGRO



INGREDIENTES

- 1 Kg de plátano macho
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 litro de aceite Mazola
- 1 barra (180 g) de queso crema
- Sal
- 1 tableta de mole almendrado
- 1 litro de fondo de pollo

PASOS A SEGUIR

Cortar y desechar las puntas de los plátanos. Luego cortarlos en tres partes iguales, sin quitarle las cáscaras .
Agregar los plátanos a una olla con agua y hervir por 18 minutos aproximadamente o hasta que se empiecen a separar las cáscaras.
Sacar del agua y con la ayuda de unas pinzas y un cuchillo cortar y retirar las cáscaras.
Machacar los plátanos aún calientes en un bowl y agregar una pizca de sal y la fécula de maíz cernida. Revolver hasta integrar todos los ingredientes
Cortar el queso crema en cubitos y reservar para el relleno de las tortitas.
Frotar un poco de aceite Mazola en las manos para ayudar a formar las tortitas.
Rellenar con un cubo de queso crema en el centro y cerrar muy bien.
Freír por ambos lados en un sartén con aceite Mazola muy

caliente hasta alcanzar el dorado perfecto.
Para el espejo de mole: Disolver la tableta de moles en 250 ml de fondo de pollo y luego ir agregando el resto hasta obtener la consistencia deseada.
Servir el mole en un plato y encima las tortitas de plátano.

TIP:
Acompañar con un poco de arroz rojo o dejar solo para que disfrutarlo con postre.

