

ENCHILADAS DULCES CON COCA-COLA

RINDE 4 PORCIONES



INGREDIENTES

- ½ taza de caldo de pollo
- ½ taza de mole en polvo
- ½ taza de Coca-Cola mexicana
- 8 tortillas de maíz
- ½ taza de queso fresco desmoronado
- 1 taza de lechuga rallada
- ¼ de taza de queso cotija desmoronado
- ¼ de taza de crema mexicana
- ¼ de taza de cebolla morada en rodajas
- Aceite vegetal

PREPARACIÓN

1. Cocina el caldo, el mole y la Coca-Cola a fuego suave, revolviendo hasta obtener una salsa uniforme y ligeramente espesa.
2. Calienta brevemente las tortillas en un poco de aceite. Cúbrelas con mole, rellénalas con queso fresco y enróllalas.
3. Añade el mole restante, la lechuga, el cotija, la crema y la cebolla morada.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

