



Tipo de platillo: Antojitos

Molotes poblanos

Porciones: 4

Ingredientes:

1 kg Masa de maíz

Para la tinga:

1 tza Cebolla, finamente picada
1 pza Ajo, picado
3 pzas Jitomate, sin semillas y en cubos
1 tza Pollo, cocido y deshebrado

Para la salsa:

3 pzas Jitomate, cocido
¼ pza Cebolla, cocida
1 pza Ajo, cocido
3 pzas Chile serrano, cocido

1 tza Crema
1 tza Queso fresco, rallado
3 tzas Lechuga romana, picada

Procedimiento:

1. **Para la tinga**, en una cacerola con aceite caliente sofreír cebolla y ajo, añadir jitomate y cocinar unos minutos. Integrar el pollo y cocinar unos minutos más hasta soltar jugos. Rectificar sazón.
2. **Para los molotes**, con ayuda de una bolsa de plástico extender masa a lo largo muy delgada con ayuda de las manos o un rodillo. Colocar al centro pollo y cerrar. Freír en una cacerola con aceite caliente y cocinar hasta obtener un tono dorado y textura crujiente. Retirar y escurrir.
3. **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Rectificar sazón.
4. **Para el montaje**, servir molotes y decorar con lechuga, crema y queso fresco rallado, al gusto.