



# Tacos de pollo con mole

## *Ingredientes*

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 750 gramos (1.65 libras) de pollo
- 150 gramos (5.3 onzas) de pasta de mole poblano
- ½ cebolla morada fileteada
- 1 cucharada de ajonjolí

## *Modo de preparación*

1. Cuece el pollo con un poco de sal y cuando esté listo deshébralo. Guarda el caldo.
2. Disuelve en una olla la pasta de mole en el caldo de pollo moviendo constantemente hasta que no haya grumos y espera a que hierva.
3. Agrega el pollo deshebrado a la olla con mole y apaga el fuego.
4. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y rellénalas de mole con pollo para formar los tacos.
5. Decora con ajonjolí y acompaña con la cebolla morada.