

EP 07 QF Enchiladas VIPS

Rodolfo Castellanos

Enchiladas de Mole Coloradito

1 chile guajillo
1 tomate
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharada de azúcar
100 gramos de pollo desmenuzado
1 ramita de perejil
Mole rojo (la cantidad que sea necesaria)
¼ de cebolla roja
50 gramos de queso fresco
½ aguacate
Tortillas (la cantidad que sea necesaria)
¼ de taza de uvas pasas

Suaviza las tortillas en un sartén.

Para hacer las enchiladas, combina el pollo desmenuzado, tomate, la canela, las uvas pasas y el perejil, y coloca la mezcla encima de las tortillas.

Enróllalas y fríelas hasta que se pongan crujientes.

Sumerge las enchiladas en la salsa *coloradito* hecha con el mole rojo, tomate, el chile guajillo y el azúcar.

Añade el queso fresco, el aguacate y la cebolla roja cortada encima de las enchiladas y sírvelas.

EP 07 QF Enchiladas VIPS

Rodolfo Castellanos

Coloradito Enchiladas

1 guajillo chili
1 tomato
1 teaspoon of cinnamon powder
1 tablespoon of sugar
100 g pulled chicken

1 twig of parsil
Necessary Red Mole
 $\frac{1}{4}$ red onion
50 g fresh cheese
 $\frac{1}{2}$ avocado
Necessary Tortillas
 $\frac{1}{4}$ cup of raisins

Soften the tortillas on a frying pan

To make the enchiladas, place some hash made from the pulled chicken, tomato, cinnamon, raisins and parsil on top of the tortillas

Roll and fry until crunchy

Soak the enchiladas in the *coloradito* sauce made from the red mole, tomato, guajillo chili and sugar

Serve topped with fresh cheese, avocado and chopped red onion