Chilaquiles Enmolados con huevo frito

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

1 pza. Huevo San Juan

Totopos de tortilla frita

300ml. Mole casero

200ml.Caldo de pollo

200 gr.Frijoles refritos

Cantidad necesaria: Queso fresco, crema, cebolla, cilantro

Preparación

– En una cacerola agregue el mole junto con el caldo de pollo, aromatice añadiendo epazote, deje hervir durante diez minutos y obtenga una salsa con textura un tanto espesa.

– Sazone con sal y pimienta.

– A parte en una sartén, cocine un huevo frito.

– Enseguida, vierta los Totopos de maíz en la salsa una vez que se hayan remojado un poco sirva en un plato, acompañe con los frijoles refritos, queso, crema, cilantro, cebolla y el huevo frito.