



Pastel azteca al chipotle

Ingredientes

- 20 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- Aceite
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 20 tomates verdes picados
- 2 chiles chipotles adobados picados
- 2 tazas de caldo de pollo
- 4 pechugas de pollo cocidas y deshebradas
- 4 chiles poblanos en rajas
- 1 taza de dientes de elote
- 1 taza de crema de mesa
- 1 taza de queso rallado
- 1 taza de pepitas tostadas para decorar
- Sal

Modo de preparación

1. Freír ligeramente en aceite las tortillas hechas con harina de maíz MASECA® y reservarlas.
2. Freír la cebolla hasta que esté suave, agregar el ajo y cuando esté cocido agregar el tomate verde y el chipotle. Cocinar hasta que esté suave. Incorporar el caldo de pollo y hervir.
3. Acomodar en un refractario una capa de tortilla, pollo, chile poblano, elote, queso, crema y salsa. Repita en varias capas y terminar con queso. Hornear a 180° C (360° F) hasta que esté gratinado. Decorar con las pepitas al momento de servir.