

# Lasagna Mexicana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Choclo:** 1 Taza

**Tomate:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Crema de leche:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tortillas De Maíz:** c/n

**Calabacines:** 2 Unidades

**Chile serrano:** 3 Unidades

**Chile jalapeño:** 3 Unidades

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Queso Oaxaca:** 300 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Rehogar la *cebolla* y los chiles. Añadir el tomate primero, y luego la pechuga de *pollo* hervida.
- Pasar las tortillas por aceite sólo unos segundos.
- Colocar una capa de tortillas en una fuente profunda, colocar el relleno del rehogado. Cubrir con otra capa de tortillas, luego acomodar los calabacines en rodajas, el queso rallado y la *crema* de leche.
- Salpimentar y llevar a horno moderado por 15 minutos. O hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-mexicana>