Pastel azteca



Ingredientes

Para el relleno:

Chiles poblanos: 450 g
Granos De Elote: 300 g
Pechuga de pollo: 800 g
Salsa verde:
Tortillas:
Pimienta: Cantidad necesaria
Queso:
Sal:
Cebolla: 250 g

Para la salsa:

Tomates:
Cebolla: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 Ramillete
Chile: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Para la salsa

- **Cocinamos durante 10 minutos** los tomates, la *cebolla*, el *chile*, el *ajo* y el *cilantro*
- Luego, molemos perfectamente todos los ingredientes en la licuadora con un poco de agua de la cocción
- Alineamos con sal
- Reservamos

Para el relleno

Para comenzar

- Hervimos 800 gr de pechuga de *pollo* durante 10 minutos
- Una vez cocida dejamos enfriar y deshilachamos.
- Por otro lado, asamos 450 gr de chiles poblanos hasta que la piel se queme
- Luego, los introducimos en una bolsa de plástico y agregamos una pizca de sal y dejamos reposar durante 20 minutos.
- Retiramos la piel quemada y las semillas.
- A continuación, cortamos los chiles en tiras para formar rajas, cocinamos en aceite tibio lentamente.
- Fileteamos 250 gr de *cebolla* y agregamos a las rajas con el *pollo* deshebrado
- Incorporamos y cocinamos por 5 minutos.
- Añadimos 300 gr de granos de *elote*, sazonamos con sal y pimienta y cocinamos durante 5 minutos más.
- Colocamos una capa de tortillas en la base del refractario y cubrimos con *crema*
- Agregamos el relleno e hidratamos con salsa verde y espolvoreamos con una capa de queso
- Repetimos el proceso hasta cubrir el refractario.
- Llevamos al horno durante 20 minutos a 180º.
- Retiramos del horno, dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-azteca-2