

# Pastel de Huitlacoche

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

#### Masa

Harina: 350 grs Huevo: 1 unidad

Mantequilla: 250 grs Sal: c/n

### Relleno

Cebolla: 1 unidadChile serrano: 1 unidadCrema: 150 miliitrosHuevos: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades Jitomate: 1 unidad

Mazorca de huitlacoche: 1 unidad Sal: c/n

Sal: c/n Aceite De Oliva: c/n

# Preparación de la Receta

#### Masa

- Formar un volcán con la *harina* y agregar de a poco la *mantequilla* a temperatura ambiente hasta obtener una masa arenosa.
- Agregar el huevo y sal
- Mezclar perfectamente.
- Reservar en refrigeración.
- Extender con ayuda de un rodillo y forrar una fuente de horno.

### Huitlacoche

- Sofreír en aceite caliente el ajo y la cebolla picada.
- Agregar el **huitlacoche** desgranado y el *jitomate* cortado en cubos.

- Integrar el chile serrano picado.
- Sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar por unos minutos.
- Reservar y enfriar.
- Agregar los huevos batidos y la crema
- Salpimentar y rellenar el molde de horno forrado con la masa.
- Incorporar el queso de cabra cortado en trozos.
- Hornear a 180 °C por 45 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-huitlacoche