

Pastel Moctezuma, comunión de dos mundos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Cebolla rallada: 3 cdas.

Tortillas De Maíz: Cantidad deseada

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Frijoles Cocidos: 1 Taza

Chiles poblanos: 2 Unidades

Salsa

Tomate verde: 2 k

Sal: A gusto

Ajo rallado: 1 cda.

Ajo: 4 Dientes

Chiles serranos verdes: 5 Unidades

Epazote picado: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Cilantro Picado: A gusto

Cebolla rallada: 3 cdas.

Varios

Jugo de Limón: 1 cda.

Crema de leche semi montada: 200 g

Lechuga: 1 Planta

Aguacates: 1 Unidades

Perejil: 1 Taza

Cebolla: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre: A gusto

Queso chihuahua rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele la *cebolla* y los ajos
- Corte la *cebolla* en cuartos.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los tomates junto con la *cebolla*, los chiles y los ajos durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire y licue los ingredientes junto con una parte del caldo.
- Caliente una cazuela con aceite de oliva y *manteca*
- Rehogue el *ajo* y la *cebolla* rallada hasta *dorar*, sazone con sal.
- Añada luego la salsa y las hojas de *cilantro*
- Cocine durante 10 minutos y agregue el *epazote*
- Cocine aproximadamente 30 minutos más, hasta que la salsa espese.

Relleno

- Ase los chiles poblanos hasta dorarlos totalmente, retire y envuelva en un repasador
- Una vez floja la piel termine de *pelar* bajo el agua.
- Abra los chiles al medio, retire las nervaduras y corte en finas rajadas.
- Pele la *cebolla* y los ajos
- Corte la *cebolla* en cuartos.
- En una olla con abundante agua y sal cocine la pechuga junto con los ajos y la *cebolla*.
- Retire, deje enfriar la pechuga y desmenuce.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore la *cebolla* rallada junto con los frijoles previamente remojados
- Pise los frijoles con un pisa papas hasta formar un puré mientras los cocina.

Armado

- En una sartén con abundante aceite fría las tortillas solo unos segundos.
- Retire y escurra en papel absorbente.
- Lave y pique la *lechuga*.
- Pele la *cebolla* y pique en juliana.
- Corte el *aguacate* en finos gajos.
- Pique el *perejil*.
- Coloque en un bowl el *vinagre* junto con el *jugo* de *limón*, el *aguacate*, el *perejil*, la *cebolla* y la *lechuga*, sazone con sal y pimienta y mezcle bien.
- Coloque en un plato un colchón de tortillas, sobre estas el *pollo*, las rajadas de *chile*, el queso rallado, la *crema* de leche, la salsa y nuevamente las tortillas, la salsa, las rajadas de *chile* y por último el queso.
- Gratine en horno precalentado a 180°C.

Presentación

- Acompañe las tortillas con el puré de frijoles y la ensalada.