



PASTEL AZTECA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo
- 1 cebolla blanca
- 1 pimiento dulce o chile poblano
- 8 tortillas de maíz
- Salsa verde mexicana
- Queso Chihuahua Menonita La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- Sal
- Pimienta negra molida

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy prepararemos una receta muy mexicana que casi nadie conoce, pero vale la pena hacerla.

Hervimos las pechugas de pollo en una olla de agua con sal por unos 20 minutos. Cuando estén listas vamos a deshebrarlas. Ahora vamos a picar la cebolla, desvenamos el pimiento para cortarlo en cubos. Sofreímos la cebolla por un par de minutos, le agregamos el pimiento y el pollo deshebrado.

Sazonamos con sal y pimienta, revolvemos y dejamos en la lumbre baja por unos 5 minutos. Freímos cada tortilla en un sartén con un poco de Margarina sin sal La Villita y colocamos un primer nivel de tortillas en un refractario.

Vertimos una parte de la mezcla de pollo, un poco de salsa verde y queso Chihuahua Menonita. Recubrimos con más tortillas y repetimos el proceso. Horneamos, a 180°C, por unos 10 minutos y está listo para disfrutar.