



PASTEL AZTECA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharaditas de margarina La Villita con sal
- 8 piezas de Tortilla de maíz
- 2 Tazas de Pollo desmenuzado
- 4 cucharadas de Cebolla blanca picada
- 1 pieza de Jitomate picado
- 1 Taza de Calabaza cortada en cubos.
- 1 cucharadita de Sal
- 1 Tazas de Frijoles molidos
- 1 Taza de Queso panela La Villita en cubitos

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prueba esta receta tradicional que es rápida de preparar. Funde 1 cucharada de margarina La Villita y fríe las tortillas. Reserva.

En un sartén con en el resto de la margarina, sofríe la cebolla por 2 minutos, agrega jitomate y cocina 5 minutos. Incorpora el pollo y sazona. Dejar hervir 3 minutos.

En un refractario para horno coloca una base de tortilla, pollo cocinado y baña con salsa. Forma así varias capas hasta terminar con salsa de frijol.

Hornear a 180° C por 20 min y sirve espolvoreando el queso fresco.

 LaVillitaMX  @LaVillita