



# Pastel azteca con entomatado al chipotle

## *Ingredientes*

- 10 tortillas hechas con MASECA blanca
- 1 pechuga de pollo
- 15 tomates verdes
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tz caldo de pollo
- Sal al gusto
- 2 piezas de chile chipotle
- 3 chiles poblano en rajas, asados y limpios
- ¾ tz dientes de elote
- 1 tz de queso manchego rallado
- ½ tz de crema
- ½ tz de pepitas tostadas para decorar
- 1 molde rectangular 8x4"

## ***Modo de preparación***

- 1.** Poner el pollo en agua hirviendo, y deshebrar.
- 2.** Dorar tomates, cebolla, ajo por 5 min.
- 3.** Agregar el caldo de pollo y tapar hasta que estén cocidos.
- 4.** Licuar con sal y chipotle.
- 5.** Freír ligeramente las tortillas en aceite y reservar.
- 6.** Acomodar en el molde las tortillas, seguidas del pollo, rajas, elote, salsa, crema y terminamos con queso, repetir las veces que sea necesario.
- 7.** Hornear a 180°C hasta gratinar.
- 8.** Servir y decorar con pepitas.