

PASTEL AZTECA LIGERO

Pollo:

- 1/2 kilo de Pechuga de Pollo
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharita de sal

Pastel:

- 750 gms de tomate huaje
- ½ Cebolla en rebanadas de 1 cm.
- 2 Dientes de ajo
- 1 a 2 chiles serranos
- 1 cucharita de sal
- ½ cucharita de pimienta negra molida
- ½ kilo de Calabacitas
- 250 gms de Queso Manchego rallado

Para decorar y servir:

- Hojas de cilantro
- Jocoque seco

Preparación:

1. La pechuga de pollo se pone a hervir cubierta de agua junto con la rebanada de cebolla, el diente de ajo y la sal. Se deja cocer hasta suavizar. Se retira del caldo y se deshebra.
2. Los tomates, la cebolla, los ajos y los chiles se ponen a asar en el comal hasta que se suavicen. Se agregan los ingredientes asados a la licuadora, se añade sal y pimienta y se muele hasta tener una salsa tersa.
3. Las calabacitas se rebanan a lo largo de un grosor de 2 a 3 mm. Se acomoda una capa de calabazas, luego una de pollo, una capa de salsa,

una capa de queso y se vuelve a empezar con la capa de las calabacitas terminando con el queso. Se hornea a 180°C o 350°F durante unos minutos para que se gratine el queso.

