

# PASTEL AZTECA ACOMPAÑADO DE ENSALADA MIXTA



## INGREDIENTES

- 1 litro de aceite Mazola
- 1 Kg de tomate verde
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 5 chiles serranos
- Sal y pimienta al gusto
- ½ Kg de tortillas
- 1 ramo de cilantro
- 500 g de queso manchego
- ½ medio litro de crema líquida
- 1 Kg de pechuga de pollo
- Lechuga
- Espinacas
- Arúgula
- Jitomate Cherry
- Cebolla morada
- Queso de cabra

## PASOS A SEGUIR

Cocer el pollo en una olla con suficiente agua, ¼ de cebolla y sal. Desmenuzar y reservar. Conservar el caldo.

Cocer los tomates verdes juntos con los chiles verdes (de frío a caliente).

Freír las tortillas en aceite Mazola, aproximadamente 1 minuto por cada lado y reservar.

Licuar los tomates y el chile cocido con ¼ de cebolla cruda, el diente de ajo y el cilantro fresco.

Cocinar un poco la salsa en una olla con un poco de aceite Mazola, sal y un poco de fondo de pollo que quedó de la cocción (al gusto, dependiendo de la consistencia deseada).

Armar el pastel en un refractario. Primero agregar un poco de salsa para que no se peguen las tortillas al fondo. Luego agregar una capa de tortillas y otra de pollo.

Agregar más salsa, crema líquida y queso manchego. Repetir estas capas hasta llegar arriba del refractario y terminar con queso para que se gratine.

Hornear a 180° durante 20 minutos o hasta que se gratine el queso.

Para la ensalada: Mezclar las hojas de lechuga, espinacas y arúgula en un bowl.

Cortar los jitomates cherry en mitades y la cebolla morada en aros.

Hacer bolitas con el queso de cabra. Agregar todo a la mezcla de hojas verdes.

TIP:

Hacer una vinagreta con aceite Mazola, vinagre y mostaza para agregar a la ensalada.

