



BUDÍN AZTECA

6 porciones

Ingredientes:

Para la salsa:

- 6 jitomates, cocidos
- 5 tomates verdes, cocidos
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 pechuga de pollo grande, deshebrada
- 18 tortillas de maíz, pasadas por aceite
- 1 ½ tazas de crema (375ml)
- 300 g de queso manchego, rallado

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Método de preparación:

1. Para la salsa, licúa los jitomates con los tomates, la cebolla, el ajo, el agua y salpimienta al gusto. Calienta el aceite y fríe la salsa deja cocinar por 10 minutos.
2. Para el relleno, calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega las rajas, deja cocinar por 3 minutos y añade pollo deshebrado. Vierte un poco de la salsa, mezcla por completo y deja cocinar 5 minutos más.
3. En un refractario, coloca una capa de tortillas, pollo deshebrado preparado, un poco más de la salsa, crema y queso. Repite este procedimiento hasta terminar con una capa de queso.
4. Hornea por 25 minutos o hasta que se gratine el queso; ofrece.

Tiempo de Preparación: 40 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****