



Pastel azteca de mole verde

Categoría: Plato Fuerte

Descubre lo sencillo que es preparar esta receta



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 60 mls de Aceite vegetal
- 65 g de Cebolla fileteada
- 175 g de Pollo cocido deshebrado
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña ®
- Sal y pimienta al gusto
- 12 pzas de Tortillas de maíz fritas
- 2 pzas de Mole Verde Doña Chonita ®
- 1 taza de Queso manchego rallado
- Hojas de cilantro al gusto



Preparación

1. Drenar el Elote Dorado.
2. Calentar el aceite y acitronar la cebolla, agregar el pollo y saltear, drenar el elote dorado y mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
3. En refractario para horno, colocar una base de Mole Verde Doña Chonita, colocar las tortillas, el guisado de pollo y más Mole Verde. Repetir el proceso hasta rellenar el refractario.
4. Espolvorear el queso manchego por encima.
5. Llevar a hornear a 200°C por 10 min.
6. Cortar, servir y decorar con hojas de cilantro