Pastel azteca de frijol

Categoría: Plato Fuerte, Frijoles

Una receta que te hará la estrella de tu próxima reunión.

Preparación **30 min.** Dificultad **Media** Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 3 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1 cda de ajo picado
- 2 pzas de calabaza en cubos
- 2 tazas de pollo cocido deshebrado
- 40 g de Elote Dorado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de Frijoles negros La Costeña®
- 40 g de cebolla
- 1 pza de ajo
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 12 pzas de tortillas
- 2 tazas de queso manchego rallado
- 30 g de queso fresco

Preparación

1. En un sartén caliente con aceite freír la cebolla y el ajo, agregar la calabaza y el pollo. Dejar cocinar durante 5 min, agregar elote dorado La Costeña® y sazonar con sal y pimienta. Reservar.

2. Licuar los frijoles negros La Costeña con cebolla, ajo y el caldo de pollo. Sazonar con sal y pimienta.

3. Sancochar las tortillas en aceite.

4. Formar una cama de tortillas sobre un refractario, salsear con la salsa de frijol, colocar relleno de calabacitas y queso manchego. Repetir el proceso hasta llegar al borde del refractario. Terminar espolvoreando queso manchego.

5. Hornear a 180°C durante 15min o hasta que se gratine.

6. Cortar y salsear por encima con más salsa de frijol.

7. Servir una rebanada de pastel y espolvorear con queso fresco.