

PASTEL AZTECA

Tradicional platillo mexicano, llamado el primo mexicano de la lasaña.

Elaborado con capas de tortilla, salsa, crema, chile poblano, elote, crema y queso.

El origen del pastel azteca se pierde en la noche de los tiempos. Algunas fuentes indican que surgió en los estados de Oaxaca y Baja California, pero lo cierto es que se trata de un platillo típico de todo el país.

¡Un delicia que debes probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 6 Personas

- 2 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- Cebolla
- Sal
- Un Elote
- 2 chiles poblanos
- 3/4 de kg. de tomate verde o tomatillo
- 250 ml. de crema vegana
- Aceite
- Tortillas suficientes
- 1/2 kg. de setas
- Queso tipo asadero (en el canal)

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal. Agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla finamente picada y sofreímos durante 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y sofreímos por 30 segundos más.

$\frac{1}{2}$ kilo de setas deshebradas y una cucharadita de sal de mar. Tapamos la sartén y bajamos a fuego bajo. A los 5 minutos, revolvemos con cuidado, probamos de sal y agregamos al gusto. Movemos hasta que se consuma el líquido. (15 minutos aproximadamente). Apagamos el fuego y apartamos.

una cacerola ponemos $\frac{3}{4}$ de kilo de tomates verdes y 2 chiles serranos sin rabito. Agregamos agua a cubrir y encendemos el fuego. Esperamos a que hiervan y los dejamos 5 minutos más. Apagamos el fuego.

los tomates y los chiles al vaso de la licuadora y licuamos hasta integrar bien los ingredientes.

una cacerola ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal y agregamos la salsa de tomate, esperamos a que hierva y agregamos $\frac{1}{2}$ cucharada de sal. Revolvemos, y dejamos hervir por dos minutos más. Bajamos la lumbre. Probamos de sal y agregamos al gusto. En caso de que esté un poco ácida la salsa, podemos agregar $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar. Agregamos una taza de crema vegana, mezclamos bien y apagamos el fuego. Apartamos.

directo a la lumbre 2 chiles poblamos y tatemamos por todos lados. Los metemos a una bolsa de plástico y dejamos sudar por 15 minutos y los sacamos de la bolsa. Les retiramos la piel con un cuchillo y les retiramos el rabito. Les retiramos las semillas y los desvenamos. Partimos los chiles en rajadas.

una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos las rajas. Sofreímos por 3 minutos y agregamos los granos de un elote. Mezclamos y cuando los granos de elote transparenten, agregamos una cucharadita de sal de mar y un poquito de pimienta en polvo. Mezclamos bien por un minuto más. Apagamos el fuego.

una sartén vertemos un poco de aceite vegetal y ponemos una tortilla y sofreímos de ambos lados. Hacemos las suficientes tortillas para cubrir varias capas de un molde.

9-Ponemos una capa de tortillas en el molde. Agregamos una capa de setas, una capa de rajas con elote y una capa de salsa verde. Cubrimos con una capa de tortillas. Ponemos otra capa de setas, otra capa de rajas con elote y otra capa de salsa verde. Ponemos una capa de queso vegano.

el molde al horno precalentado a 180 °F o 350 °C por 20 minutos.

.

Ver video