



Pastel indio

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 1 hora 45 minutos

Porciones: 12 personas

Esta receta es una joya personal, no por su rareza o por ser espectacular, de hecho creo que es de las más conocidas y que siempre están en los recetarios familiares. Es especial porque es de los platillos que pertenecen a mi recetario de cuando tomé mi primera clase de cocina.

Yo tenía en ese entonces como 9 años y me acuerdo muy vívidamente de esas tardes rodeada de otras niñas como yo. Dividíamos el tiempo entre cocina y manualidades. Bordamos, cocimos, cocinamos... todavía conservo mi recetario con cariño, recuerdo que mi tía Maga (ella nos daba las manualidades) nos hizo forrarlo con yute y hacer las letras «R E C E T A R I O » con fieltro... sin piedad alguna, también recuerdo ese sufrimiento y desde entonces me choca trabajar con yute, luego uno nunca sabe de dónde pueden provenir los traumas infantiles ☹ .

En fin, espero la hagan seguido, es un salvavidas todo terreno para cualquier ocasión, a todo el mundo le gusta, para desayunar, comer o cenar y si la acompañan de unos frijoles refritos con chile colorado, se arman un comidón delicioso, a muy bajo costo.

Ingredientes:

- 4 Pechugas de pollo
- 30 Tortillas (aproximadamente)
- 4 Latas de salsa verde “Herdez”
- 375gr.Crema “Norteñita” (1 bote de ¼ y la mitad de otro
- aproximadamente)
- 150 gr.Queso Chihuahua rallado
- 1 Lata de leche (medir la leche en una de las latas desocupadas de
- salsa)
- ¼ Cebolla en trozo
- 1 Diente de ajo grande

Procedimiento:

Poner a cocer el pollo con agua, sal, pimienta, un ajo y un trozo de cebolla. Se saca y se desmenuza. Se puede colar el caldo y reservarlo para luego usarlo en una sopa de pollo o como consomé para cocer arroz. Mientras el pollo se está cociendo, se pone un poco de aceite en un sartén chico (a cubrir el fondo) y se van friendo las tortillas una por una. Solo se “pasan” rapidito por un lado y otro y se van sacando. Se van



Pastel indio

apilando una encima de la otra.

Al terminar, se cortan todas en cuatro y se separan en tres partes iguales. Se mezclan las latas de salsa, con la crema y la leche.

Ya que se tiene todo listo, se arma el refractario de vidrio de la siguiente manera:

Una capa de tortilla a cubrir el fondo, la mitad del pollo rallado y una capa de la mezcla de la salsa con crema, a empapar muy bien. Se repite otra capa de tortilla, pollo y mezcla de salsa. Se finaliza con una capa de tortilla y mezcla a cubrir muy bien. Se agrega el queso rallado y se tapa con un papel aluminio.



Se mete a hornear a 350°C (180°F) por 45 minutos o hasta que se vea burbujear la salsa del fondo. Se saca y se deja reposar 15 minutos antes de servir.

¡BUEN PROVECHO!