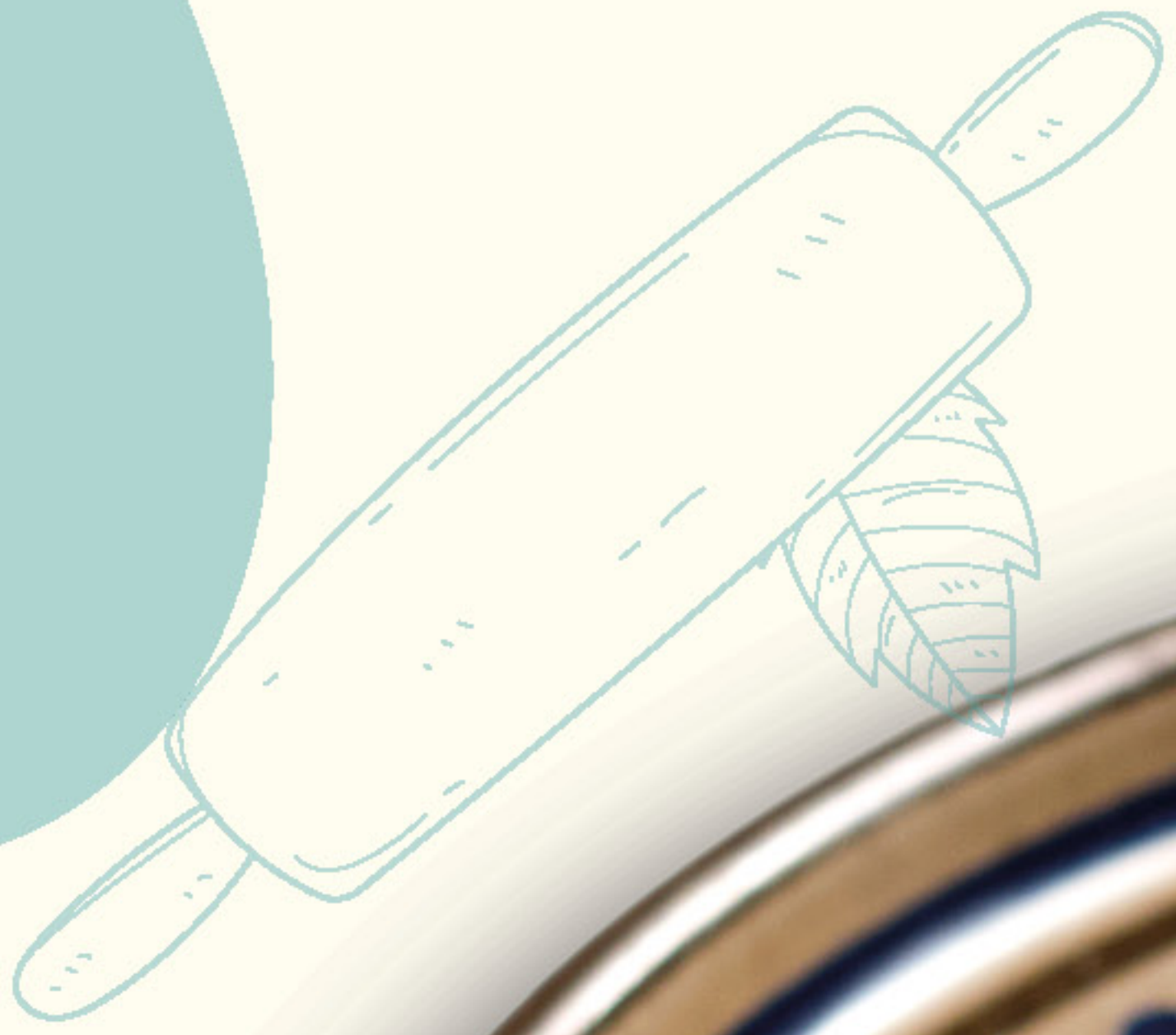


# Pastel Azteca



**Platillo Sabio**  
PROFECO



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR

## INGREDIENTES

- 12 tortillas de maíz
- Aceite
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 jitomate en cubitos
- 1 calabaza en cubitos
- 1 lata de elote
- 1 chile poblano asado, pelado, desvenado, sin semillas y rebanado
- 200 g de puré de tomate
- ¼ de taza de agua
- 1 chile chipotle adobado
- 2 cucharaditas de orégano seco
- Sal y pimienta
- Cebollín deshidratado
- Crema
- 100 g de queso panela

## PROCEDIMIENTO

- 1 En una sartén fríe las tortillas con un poco de aceite y ponlas en servilletas absorbentes.
- 2 En el mismo sartén acitrona la cebolla y el ajo. Agrega el jitomate, salpimienta y deja sazonar.
- 3 Agrega la calabaza, el elote y el chile poblano y deja cocinar.
- 4 Añade el puré de tomate, un poco de agua, el orégano, el chile chipotle, deja que dé un hervor y apaga.
- 5 En un molde refractario coloca una capa del relleno, después una capa de tortillas, luego otra capa del relleno, sigue con crema y queso al gusto, después con otra capa de tortillas, luego pon el resto del relleno y termina con crema y queso al gusto.
- 6 Hornea por 10 minutos a 200°C.
- 7 Sirve con unos pocos de granos de elote, calabaza en cubitos y cebollín deshidratado.

# Pastel Azteca



**Chef  
Alejandra  
Maldonado**

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**   
<https://www.youtube.com/@profecotv>



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**

PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR