

PASTEL DE CAZÓN

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- ¼ cebolla picada finamente
- 10 jitomates sin semillas y cortados en cubos
- 10 hojas de epazote picadas
- 1 ½ tazas de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de salsa habanera
- 500 g de cazón cocido y desmenuzado
- 18 tortillas pasadas por aceite
- 1 lata de frijoles refritos (440 gr)

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla añade el jitomate y el epazote. Deja cocinar por 10 minutos y agrega el agua, el consomé y la salsa habanera.
2. Reserva una taza de la salsa.
3. Agrega el cazón al resto de la salsa y cocina por 3 minutos más y retira del fuego.
4. Unta una tortilla con los frijoles y después pon un poco del guiso de cazon, coloca otra tortilla y vuelve a repetir el procedimiento hasta terminar con un poco de guisado. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4