



BUDÍN DE POLLO A LOS TRES CHILES

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 3 chiles mulato limpios
- 3 chiles pasilla limpios
- 3 chiles ancho limpios
- 15 ciruelas pasas deshuesadas
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 3 huevos
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 16 tortillas cortadas en triángulos y fritas
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 taza de crema (250 ml)
- 250 gr de queso chihuahua rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe los chiles. En la misma sartén fríe las ciruelas junto con la cebolla y el ajo.
2. Licúa lo anterior junto el agua, los huevos y el consomé. Reserva.
3. En una refractario coloca una capa de tortillas. Encima coloca un poco de pollo, baña con la salsa de 3 chiles, vierte un poco de crema y por último espolvorea con el queso.
4. Repite el procedimiento hasta terminar con todos los ingredientes.
5. Hornea por 30 minutos o hasta que gratine por completo el queso.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

