

# Pastel Azteca

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Salsa de espagueti, sin carne, baja en sodio	106 oz	lata No. 10
Polvo de chile		1/2 tza
Comino, molido		1/2 tza
Aceite, de oliva, de ensalada o de cocinar		3 Cda
Cebollas, crudas, cortada en cuadritos	16 oz	2 1/2 tza
Frijoles refritos, enlatados, vegetarianos	110.5 oz	1 lata No. 10
Tortilla, de maíz amarillo, 6"		80 tortillas
Calabaza, cocinada y hecha puré, sin sal	6 lb	12 1/2 tza
Maíz, enlatado, entero, sin habersele agregado sal ni azúcar, escurrido	32 oz	4 tza
Queso, cheddar, blanco, reducido en grasa, rallado	3 lb	12 tza
Yogur, simple, sin grasa	50 oz	6 1/4 tza
Cilantro, fresco, picado		1/2 tza



## Nutrition Information

### Meal Components

---

## Directions

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Coloque la salsa en un tazón, mézclele las especias.
3. Corte la cebolla en cuadritos, sofríalo en el aceite por 5 minutos. Agregue los frijoles para combinarlos.
4. Rocíe 2 bandejas de 2" sobre mesa de vapor con aceite antiadherente en aerosol.
5. Unte una pequeña capa de salsa en el fondo de la bandeja, agregue la mitad de las tortillas, cortadas según sea necesario, para cubrir el fondo de la bandeja. Siga poniendo capas con la mitad de la calabaza, el maíz, frijoles, salsa y queso. Ponga el resto de las tortillas encima.
6. Repita las capas en el mismo orden, calabaza, maíz, frijoles y salsa, finalizando con el queso.
7. Hornee a 350°F por aproximadamente 25 minutos o hasta que el queso este dorado.
8. Corte cada bandeja en porciones de 5 x 5 obteniendo 50 porciones. Sirva con una espátula.
9. Pique el cilantro fresco. Mezcle el yogur. Úselo como guarnición si lo desea.