<https://nutritionstudies.org/es/recipes/plato-principal/cazuela-horneada-de-tortillas-y-tomatillos/>

**Cazuela horneada de tortillas y tomatillos**

Este plato es un éxito para servirle a mucha gente, y rápido de cocinar, incluso aunque prepares tus propias tortillas de maíz horneadas (ve los consejos).

#### Ingredientes

* **3 tazas** de chips de tortilla de maíz horneados triturados
* **2 frascos (15 onzas)** de salsa
* **2 tazas**de maíz
* **2 tazas** de frijoles pintos cocidos o enlatados, drenados
* **1½ tazas** de [Salsa tomatillo](https://nutritionstudies.org/es/recipes/salsas/salsa-tomatillo/).
* Aguacates cortados en cubitos, para decorar

#### Preparación

* 1. Precalienta el horno a 350 grados F (180 grados C).
* 2. En un envase para mezclar, combina los chips de tortilla triturados, la salsa, el maíz y los frijoles. Mezcla bien. Extiende en el fondo de una fuente para hornear antiadherente de 9 × 13 pulgadas. Cubre con papel aluminio y hornea por 30 minutos.
* 3. Retira la cazuela de tortilla horneada del horno y deja que se enfríe durante 15 minutos. Rocía con salsa de tomatillo y cubre con aguacate.

#### Consejos Para Cocinar

* 1. Está bien utilizar chips de tortilla horneados comprados en la tienda para esta receta, pero a menudo los preparo en casa. Coloca 8 tortillas de maíz ligeramente saladas en una bandeja para hornear y hornea a 350 grados durante 5-8 minutos. Cómo son fáciles de quemar, los reviso a menudo. Una vez que estén duros y crujientes, los dejo enfriar 10 minutos antes de desmenuzarlos.