



CALABACITAS RELLENAS DE RAJAS POBLANAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 90 gr. de margarina La Villita, (con sal)
- 1/2 cebolla, (fileteada)
- 1 1/2 tzs. de rajas de chile poblano
- 1/2 tz. de granos de elote
- 1 tz. de pollo, (cocido y deshebrado)
- 1 tz. de crema ácida
- 1 cda. de consomé de pollo, (en polvo)
- 5 calabacitas (cortadas a la mitad, cocidas y sin semillas)
- 200 gr de queso manchego La Villita, (rallado)
- Tocino al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, ¡Haz esta receta para tu próxima comida familiar! Prepáralo con queso manchego La Villita.

En una olla sartén amplio calentamos 2 cdas. de margarina y freímos la cebolla hasta que esté transparente, añadimos las rajas, los granos de elote y el pollo; cocinamos por 5 minutos. Agregamos la tz. de crema y el consomé de pollo; cocinamos por 2 minutos más.

Rellenamos las calabacitas con la preparación anterior, añadimos un poco de queso manchego La Villita y como un toque extra añade un poco de tocino (previamente frito y picado en cubitos) las colocamos en una olla o sartén con una cda. de margarina a fuego medio, cubrimos con una tapa y retiramos una vez que el queso se haya derretido.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita