



CALDO NORTEÑO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- Queso Panela La Villita
- 3 papas, en cubitos
- 2 chiles verdes
- 2 jitomates, en cubitos
- 1/2 cebolla, en tiras
- 1/2 tza de caldo de pollo o de verduras
- 1 tza de leche de vaca
- Ajo, orégano, cilantro sal y pimienta.

MODO DE PREPARACIÓN

Lava los chiles verdes, ásalos (en horno, directamente en la lumbre de la estufa o sobre un comal o sartén). Colócalos en una bolsa o contenedor de plástico y luego envuélvelos en un trapo de cocina. Dejar reposar por 10-15 min.

Quítales la piel a los chiles, ábrelos por la mitad, retira las semillas y las venas. Córtalos en tiras y reservar. En una cazuela calienta la Margarina a fuego medio. Agrega la cebolla y saltea por 4 min. a fuego bajo hasta que esté transparente y tierna. Añade el ajo y saltea por 1min.

Agregar el jitomate y cocina por 5 min. Baña con el caldo, agrega el cilantro y sazona con sal y pimienta. Sube la flama y lleva a hervor. Dejar cocinar por 1 min. Incorpora las papas y tapa la cazuela. Deja cocinar hasta que las papas estén tiernas (unos 25 min).

Destapa la cazuela y agrega las rajadas de chiles y la leche. Mezcla cuidadosamente y dejar que tome sabor por 2 min. Apagar la estufa e inmediatamente agrega el Queso Panela. Mezcla y dejar reposar 5 min. antes de servir acompañado de tortillas calientitas de harina.

¡Un manjar!