



## CREMA DE TRES CHILES Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1 chile pasilla
- 1 chile ancho
- 1 chile chipotle (de lata)
- 1 jitomate
- Epazote
- 1/2 cebolla pequeña en rodajas
- 1 diente de ajo
- 500 g de queso menonita La Villita
- 2 cubos de consomé de pollo
- 1 queso crema La Villita
- 1 lata de leche evaporada
- Sal al gusto
- Pimienta blanca
- 2 cucharadas cilantro finamente picado
- 1 cucharada aceite vegetal

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es perfecta para una ocasión especial, amigas.

Primero, preparamos la crema de tres chiles. Ponemos a cocer a fuego lento el chile pasilla, el chile ancho y el tomate. Cuando estén perfectamente cocidos los licuamos con 100 ml de agua, el chile chipotle y el diente de ajo.

<o:p></o:p>

Ponemos una cucharada de aceite vegetal en una sartén y vertimos la mezcla, agregando cinco hojas de epazote finamente picado. A esta mezcla podemos agregar una rodaja de cebolla finamente picada y salpimentamos al gusto. Dejamos reposar a fuego muy bajo.

<o:p></o:p>

Para la crema de queso vertimos la lata de leche evaporada, el queso crema y el queso menonita rallado, agregamos media cebolla en rodajas (previamente acitronada en mantequilla), dos cubos de consomé de pollo y la licuamos de tres a cuatro minutos para que los ingredientes queden perfectamente mezclados. Ponemos a hervir a fuego lento.

Para servir, colocamos primero la crema de queso y después, en el centro, un poco de la crema de tres chiles, decoramos con el cilantro picado y terminamos.

Ahora sí, amigas, una rica crema para disfrutar con la familia.

<o:p>  
</o:p>