



ESPAGUETI POBLANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 250 gr de spaghetti
- 4 chiles poblanos
- 1 cebolla
- Cilantro
- 1 taza de crema
- 1 lata de elote amarillo
- Margarina La Villita 90 gr
- Queso Panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Cocemos la pasta en una olla con agua y sal durante 7 u 8 minutos hasta que esté al dente. Mientras quemamos el chile poblano directamente sobre la flama hasta que la primera capa se ponga negra. Los guardamos en una bolsa plástica cerrada para que suden y sea más fácil limpiarlos. Quitamos todo lo quemado de los chiles y los cortamos en rajas largas.

Separamos $\frac{3}{4}$ del total de chile y sofrimos con margarina y cebolla sobre una sartén caliente. Luego los agregamos a la licuadora junto con 1 taza de crema, sal y pimienta al gusto. Mientras en la sartén agregamos el otro $\frac{1}{4}$ de chiles tatemados y picados, margarina y elote desgranado, sofreímos e integramos la pasta ya cocida, bañamos la pasta con la salsa y servimos.

Decoramos con cilantro picado y queso desmoronado panela La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita