



FLOR DE CALABAZA RELLENA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la salsa

- 1 cucharadita de margarina sin sal La Villita
- 1/4 cebollas blancas, troceada
- 1 diente de ajo
- 4 jitomates
- 2 chiles güeros, desvenados y sin semillas, en trozos
- 1 chile serrano, desvenado y sin semillas
- 3/4 tazas de agua
- Caldo de verdura

Para el relleno

- 2 manojos de flor de calabaza
- 1 taza de queso oaxaca La Villita

Para el capeado

- 2 claras de huevo
- 1 yema de huevo
- 1 taza de harina
- Margarina sin sal La Villita
- 1 cilantro fresco

MODO DE PREPARACIÓN

Cocina estas deliciosas flores de calabaza capeadas y rellenas de queso Oaxaca La Villita, ¡son una delicia!

Para la salsa, en una olla a fuego medio freímos la cebolla y el ajo con la margarina. Agregamos los jitomates, los chiles y cocinamos alrededor de 10 minutos.

Añadimos el caldo de verduras, cocinamos alrededor de 10 minutos más. Licuamos la preparación hasta obtener una salsa tersa y reservamos. Abrimos con cuidado las flores de calabaza y retiramos los pistilos. Las comenzamos a rellenar con el queso Oaxaca y reservamos.

En un bowl y con ayuda de una batidora, batimos las claras hasta formar picos firmes, agregamos la yema y continuamos batiendo hasta incorporar. Pasamos las flores de calabaza por la harina y cubrimos con el capeado de las yemas y la clara.

Freímos en un sartén a fuego medio con la margarina sin sal hasta dorar por todos lados y escurrimos sobre papel absorbente. Servimos la salsa caliente en platos y acomodamos poco a poco las flores de calabaza, decoramos con cilantro y disfrutamos.