



RAJAS A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 chiles poblanos
- 1 barra de Margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de caldo de pollo en polvo
- 300 gramos de champiñones
- 1 lata de elotes tiernos
- Crema

MODO DE PREPARACIÓN

Las típicas rajas con el sabor de Margarina La Villita, amigas.

Primero, lavamos y limpiamos los chiles; los pasamos por el comal unos minutos. Cortamos en tiras. Cocinamos en una sartén con 3 cucharadas de Margarina La Villita y una cucharada de caldo de pollo en polvo. Reservamos.

Por otro lado, vamos a cocinar los champiñones y elotes con un poco de Margarina La Villita sal y pimienta, dejamos unos 10 minutos en el sartén. Pasamos todo a la sartén de las rajas. Dejamos calentar y agregamos la crema. Salpimentamos.

¡Que tengan buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita