



RAJAS CON QUESO CHIHUAHUA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 350 gramos de queso Chihuahua La Villita
- 4 chiles poblanos
- 1 taza de crema
- 1/2 taza de consomé de pollo
- Sal y pimienta
- Un poco de leche
- 1 lata pequeña de elotes

MODO DE PREPARACIÓN

Comenzamos limpiando los chiles y dorándolos un poco en el comal. Luego, los cortamos en tiras.

En una sartén colocamos el consomé de pollo y salpimentamos. Esperamos que hierva un poco y agregamos los demás ingredientes: elotes, crema, leche y las rajas. Al final, apagamos la lumbre, ponemos el queso Chihuahua La Villita y dejamos tapado hasta que se derrita.

Servimos calientito con unas tortillas ¡será la sensación!

 LaVillitaMX  @LaVillita