



## RAJAS CON QUESO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 1 taza de queso gouda La Villita
- 8 chiles poblanos
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 de cebolla
- 1 ajo finamente picado
- 3/4 de taza de crema ácida
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esa receta que nuestra mamá nos hacía tenía un sabor único y es que con La Villita quedaban riquísimas. Vamos a intentarla en casa.

Primero, asamos los chiles en el comal. Los ponemos en una bolsa y dejamos reposar 15 minutos. Los sacamos y pelamos y limpiamos. Cortamos en rajas y reservamos.

En una sartén, ponemos una cucharada de Margarina La Villita y salteamos la cebolla y ajo. Ponemos las rajas, la crema y el queso gouda La Villita. Al final, ponemos la sal y la pimienta. Cocinamos unos minutos y ¡listo!

¡Buen provecho!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita