



RAJAS POBLANAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 4 chiles poblanos
- 1/2 tazas de queso manchego La Villita
- 1/2 tazas de crema ácida
- 1 cebolla, cortada en medias lunas
- 1 elote, desgranado
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 2 cucharaditas de consomé en polvo
- 1 cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Preparar unas rajas poblanas no es tarea difícil; les garantizo que esta versión será su favorita.

Asamos los chiles sobre la flama de la estufa hasta que la piel se haya quemado uniformemente. Los colocamos dentro de una bolsa de plástico y los envolvemos con la bolsa en una toalla; dejamos reposar hasta que se hayan enfriado. Luego los pelamos, desvenamos y cortamos en rajas.

Mientras los chiles se enfrían, ponemos a cocer los granos de elote en una olla con agua hirviendo con sal hasta que se hayan ablandado, aproximadamente 10 minutos. Escurrimos bien.

Calentamos el aceite con la margarina en una cacerola a fuego medio y sofreímos la cebolla hasta que se vea transparente, luego agregamos las rajas de chile y los granos de elote cocidos. Sazonamos con el consomé en polvo y cocinamos durante 3 minutos.

Reducimos el fuego y agregamos la crema y el queso; apagamos y servimos en cuanto el queso se haya derretido.

¡Deliciosas!