



RAJAS POBLANAS A LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 5 chiles poblanos
- 2 cebollas
- 1/4 de crema
- 2 pack queso panela La Villita
- 90 gr de margarina La Villita, con sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparemos un platillo muy mexicano, rico y fácil de cocinar, ¿están listas?

Colocamos una plancha en el fuego y tatemamos los chiles poblanos por todos lados. Una vez listos los colocamos en una bolsa de plástico, la cerramos y dejamos sudar por unos 5 minutos.

Tomamos los chiles y les quitamos la piel, el rabo y las venas. Los cortamos en rajas y los llevamos a un sartén con fuego medio con 3 cdas de margarina y sofreímos. Añadimos la cebolla y una vez que empiece a dorar, añadimos la crema hasta integrar todos los ingredientes.

Dejamos en el fuego unos 15 minutos, cortamos el queso panela en cubos y lo añadimos a la mezcla. Cocinamos por 5 minutos más y ¡a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita