



TACOS DE RAJAS

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 4 chiles poblano
- 1 cebolla
- 4 cucharadas de Margarina La Villita
- Crema ácida
- Sal
- Pimienta
- 1 lata pequeña de elotes tiernos
- Tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para una comida rápida y sin carne.

Primero ponemos los chiles en el comal y esperamos que tomen un color más oscuro. Ahora vamos a lavarlos y quitar las venitas.

Cortamos en tiras.

En una sartén ponemos 4 cucharadas de Margarina La Villita y la cebolla picada, cuando cambie de color agregamos las rajas que cortamos. Salpimentamos y revolvemos para que se terminen de cocer.

Abrimos una lata de elotes tiernos y les retiramos el agua, vamos a ponerlos en la sartén junto a las rajas. Dejamos calentar un poco más mientras ponemos una cucharada de crema, a mi me gustan medio secas pero si prefieres puedes poner más crema.

Calentamos unas tortillas y nos hacemos unos taquitos.

¡Riquísimo!