



CREMA DE POBLANO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- Granos de elote para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla y el ajo, agrega las rajas de poblano y cocina por 5 minutos reserva.
2. Licúa la crema con las rajas de chile poblano, la leche, el agua y el consomé. Cuela y regresa al fuego. Deja cocinar de 10 a 15 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece con granitos de elote.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4