



## CALABAZAS CON RAJAS, ELOTE Y QUESO

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla (45 gr)
- ¼ de cebolla, fileteada
- 2 calabazas, cortadas en cubos
- ¾ de taza de rajas de chile poblano (100 gr)
- 1 lata chica de granos de elote (220 g)
- Sal, al gusto
- ½ taza de queso manchego, rallado (100 gr)

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega las calabazas, las rajas y los granos de elote, mezcla y cocina hasta que las calabazas estén suaves. Sazona al gusto.
2. Cuando estén suaves las calabazas, agrega el queso, tapa la cacerola para que se funda el queso.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4