



CREMA DE TRES CHILES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 trozo de cebolla
- 3 chiles guajillo, desvenados y remojados en agua caliente
- 3 chiles mulato, desvenados y remojados en agua caliente
- 3 chiles anchos, desvenados y remojados en agua caliente
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 ½ tazas de agua (750 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Tortilla cortada en tiras delgadas y fritas para decorar
- Queso panela en cubitos para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y fríe la cebolla, agrega los chiles y deja cocinar por 3 minutos.
2. Licúa los chiles con la crema, el agua y el consomé de pollo, cuela y regresa al fuego. Deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece la crema decorando con los la tortilla frita y los cubitos de queso.

Tiempo de preparación:

Grado de dificultad:

Porciones:

Fácil

6