



QUESO CON FLOR DE CALABAZA Y RAJAS

Ingredientes:

- 6 hojas de plátano
- 3 manojos de flor de calabaza limpia
- ½ cebolla morada, rebanada finamente
- 2 chiles cuaresmeño cortado en rajas
- 400 g de queso panela cortado en cuadros
- 6 hojitas de epazote
- Consomé de pollo en polvo al gusto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Pasa las hojas por el fuego ligeramente hasta que se suavicen. Reserva.
2. Mezcla la flor de calabaza con la cebolla y los chiles sobre cada hoja coloca un poco de esta mezcla y añade un poco de queso panel, una hojita de epazote y sazona con un poco del consomé.
3. Envuelve perfectamente para evitar que se salga el relleno y coloca en una charola.
4. Hornea por 20 minutos y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4