



DESHEBRADO DE POBLANO

Ingredientes:

- 6 piezas de chile poblano limpio y desvenado
- 250g. de champiñones rebanados
- ½ pieza de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de flor de calabaza
- 5 hojas de epazote picadas
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cucharada de aceite

Procedimiento:

1. Filetea la cebolla y sofríela en una sartén con aceite, cocina hasta que tenga un color dorado y esté suave, agrega el ajo picado y cocina un minuto más.
2. Agrega los champiñones rebanados y un toque de pimienta, saltéalos a fuego medio por unos minutos hasta que estén ligeramente cocidos, poco tiempo de lo contrario reducirán mucho.
3. Agrega las rajas de poblano y la flor de calabaza, sazona y apaga el fuego, sirve mientras aún está caliente y acompaña con tortillas de maíz.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4