



## CALDO DE RAJAS CON QUESO PANELA

### Ingredientes:

2 cucharadas aceite

¼ pieza cebolla blanca finamente picada

1 diente ajo finamente picado

4 piezas chiles poblanos asados, pelados y cortados en tiritas

3 piezas papa peladas y cortadas en cubos pequeños

1 ½ caldo de pollo

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de cebolla en polvo

1 rama de cilantro desinfectado

250 gr queso panela cortado en cubos pequeños

### Procedimiento:

Calienta en una cazuela el aceite, agrega la cebolla, cocina hasta que tome un color transparente y posteriormente añade el ajo.

Incorpora las tiritas de chile poblano y los cubos de papa. Cocina durante 5 minutos más.

Vierte el caldo de pollo y sazona con la sal, cebolla en polvo y el cilantro, mezcla. Deja hervir a fuego bajo durante 20 minutos o hasta que las papas estén suaves.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4-6