



## FLOR DE CALABAZA RELLENA DE MOUSSE DE POBLANO

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 3 manojos de flores de calabaza, frescas, grandes y limpias

### Para la salsa:

- 6 jitomates guaje, partidos en cuartos
- ½ taza de caldo de pollo (125 ml)
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. Para el mousse, calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las rajas de chile, el consomé y cocina por 3 minutos. Coloca las rajas en un procesador, mezcla con el queso y rectifica la sazón. Vierte esta mezcla en una manga para repostería o en una bolsa de plástico, rellena las flores de calabaza y reserva.
2. Para la salsa, licúa los jitomates, con el caldo de pollo, la cebolla y el ajo. Calienta el aceite y fríe la salsa, sazona al gusto y deja cocinar por unos minutos.
3. Para servir, coloca un espejo de salsa de jitomate y encima las flores de calabaza rellenas.
4. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

45 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

1 / 2

**Porciones:**

4

