



Chilaquiles con Salsa Poblana

Ingredientes

- 12 tortillas de maíz hechas con harina de maíz MASECA®
- 4 cucharadas de aceite
- 5 chiles poblanos
- 1 taza de crema para batir
- $\frac{3}{4}$ de taza de granos de elote cocidos
- $\frac{3}{4}$ de taza de queso doble crema desmoronado
- Crema espesa para servir
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Corte las tortillas en trozos pequeños y déjelas secar durante un día.
2. Mézclelas con el aceite utilizando las manos. Colóquelas en una charola para hornear y hornéelas, moviéndolas ocasionalmente, hasta que estén doradas y crujientes.
3. Ase los chiles poblanos, retire la piel y las semillas. Corte uno de los chiles en rajas finas y licúe los chiles restantes junto con la crema.
4. Vierta la mezcla en una cacerola y cocine hasta que espese ligeramente. Sazone con sal al gusto y agregue los granos de elote.
5. Sirva los chilaquiles y báñelos con la salsa poblana. Añada las rajas de chile y decore con el queso doble crema desmoronado y un poco más de crema antes de servir.

Rinde: 4 porciones