

The logo for Chipilo, featuring the brand name in a white, cursive font inside a red, rounded rectangular shape with a white border.

PORCIONES

5

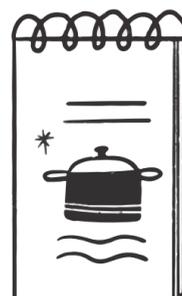
🕒 TIEMPO

25 min

DIFICULTAD



RAJAS CON CREMA



INGREDIENTES

- 1 Mantequilla Chipilo de 90g
- 1/2 cebolla blanca fileteada
- 1 diente ajo finamente picado
- 4 chiles poblano asado sin semillas y cortado en rajas
- 1 Taza de Caldo de Pollo
- 1/2 taza de elote amarillo en granos cocido
- 1 taza de crema
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

En una olla extendida fríe con la mantequilla Chipilo de 90 g la cebolla con el ajo hasta que esté suave y transparente.

Agrega las rajas de chile, el caldo de pollo y los granos de elote y cocina por 5 minutos a fuego medio moviendo de vez en cuando.

Reduce el fuego al mínimo y añade la crema.

Mezcla las rajas con la crema, añade sal y pimienta a tu gusto y deja cocinar por 5 minutos más.

¡Sírvelo y disfruta!



¡Haz tu pedido!
tienda.unifoods.com.mx