



Chilaquiles con salsa poblana

Porciones: 4

Ingredientes

- 12 tortillas de maíz hechas con MASECA.
- 4 cdas. de aceite
- 5 piezas de chile poblano
- 1 taza de crema para batir
- Sal
- $\frac{3}{4}$ de taza de dientes de elote cocidos
- $\frac{3}{4}$ de taza de queso doble crema desmoronado
- Crema espesa para servir

Modo de preparación

- 1. Corta las tortillas en pedazos pequeños. Déjalas secar un día, usando las manos, combina con el aceite. Hornea en una charola moviendo ocasionalmente hasta que estén dorados.**
- 2. Asa y pela los chiles. Corta uno de ellos en tiras finas y licúa el resto con la crema. Hierve hasta que espese ligeramente y agrega sal al gusto. Añade los dientes de elote.**
- 3. Sirve los chilaquiles con la salsa y rajas de chile, decora con queso y más crema.**