

CREMA VERDE DE 2 CHILES

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (o aceite de oliva)
- 4 Chiles Poblanos
- 4 Chiles Morrones Verdes
- 1 cebolla
- 4 tazas de Caldo de Pollo (agua con Knorr Suiza)
- 200 gms de queso Philadelphia
- Sal Y Pimienta
- Galletas Salada o Ritz quebradas para decoración

Preparación:

1. Se limpian los chiles de rabo y semillas. Se cortan en rebanadas los chiles y las cebollas.
2. En la mantequilla se acitronan los chiles y cebolla hasta que se vea transparente la cebolla y toda la verdura esté bien cocida . Se agrega el caldo y se deja hervir suavemente tapado por 10 minutos. Se muele a que quede un puré muy terso. Se añade el queso crema al caldo y se vuelve a licuar.
3. Se sazona con sal y pimienta. Se calienta y al servirse se decora con las galletas.