



Tacos de Rajas con Queso

Porciones: 4

Ingredientes

- 4 chiles poblanos
- 1 cebolla en rebanadas finas
- 2 cucharadas de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de taza de crema
- $\frac{1}{2}$ taza de queso tipo Manchego o gouda, rallado
- 8 tortillas hechas con MASECA
- Sal

Modo de preparación

1. Asar los chiles, pelarlos, y quitarles las semillas.
Cortarlos en rajas finas.
2. Freír la cebolla con la mantequilla a fuego bajo, hasta que esté suave pero no dorada.
3. Añadir las rajas y la crema.
4. Cocinar a fuego bajo hasta que espese, agregar el queso moviendo para que se funda con la crema.
5. Servir con las tortillas calientes hechas con MASECA.