



Rajas poblanas con crema y elote

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 12 personas

Cuando probé las rajas con crema de Vero lga quedé enamorada de ellas... su secreto el puré de tomate. Desde entonces lo incorporé en mi receta y ha sido como siempre las hago. Mi papá siempre me las pedía, «las rositas» me decía y así se las hacía.

Son un clásico que admite muchas interpretaciones, varían los chiles, el tipo de queso y las proporciones de cebolla/chile poblano. También el modo de tatemar los chiles y todos los trucos escondidos en cada cocina y recetario familiar para poder desvenarlos, despellejarlos y no morir en el intento.

También pueden o no ponerle el queso, lo que no admite cambio es que usemos el chile poblano crudo. Cualquiera pensaría que no, pero sí hace toda la diferencia. Cuando lo dejamos crudo se queda ese pellejito exterior que tiene y se siente al masticar, además que el sabor ahumado y esas notas medio dulzonas que produce el tatemado, le dan un toque muy diferente.

Ingredientes:

- 6 Chiles poblanos desvenados, asados y cortados en tiras
- 3 Cebollas medianas a chicas cortada en alas delgadas.
- 1 Lata grande de elote amarillo escurrido (o al gusto).
- 250 gr. Queso panela cortado en cubos (opcional).
- 1/4 Taza de puré de tomate (opcional).
- 250 gr. Crema Norteña (o cualquier crema líquida de leche)
- Sal, pimienta y consomé de pollo al gusto para condimentar.

Procedimiento:

Poner los chiles a asar sobre las hornillas de la estufa. Una vez que están tatemados de forma pareja, se meten a una bolsa de plástico y se tapan con un trapo para que suden por unos 3 o 4 minutos (no más porque se aguan mucho).

Con guantes en las manos, ir sacando los chiles de la bolsa y se les va quitando la piel quemada con la mano. Se abren a lo largo con un cuchillo o tijera y se remueven todas las semillas hasta que queden lo más limpios posible. Cortar en tiras de mediano grosor. Reservar.

En un sartén extendido con un poco de aceite se pone a sofreír la cebolla por unos 3 minutos. Agregar la lata de elote, sal, pimienta y continuar hasta que la cebolla quede transparente (sin desbaratarse, solo que cambie de color). Incorporar el chile poblano en rajas.

Si se desea agregar el puré de tomate, se pone después de las rajas para dejar sofreír todo junto por espacio de unos 3 minutos.



Rajas poblanas con crema y elote

Agregar la crema y el queso (opcional) y sazonar con una cucharadita de consomé de pollo (o al gusto). Bajar el fuego ya que la crema NO debe hervir para que no se corte, poner el queso en cubos y calentar suavemente para permitir que se integren los sabores.

Apagar y a la hora de servir, si se espesa mucho, se le puede agregar un poco de leche para que afloje.

¡BUEN PROVECHO!

