

CREMA DE CHICHARRON
CREMA DE FRJOL CON TOMATILLO
CREMA POBLANA



DE LA COCINA DE EDNA PARA UNIVISION KUNS- SEATTLE

| CREMA DE CHICHARRÓN | CREMA DE FRJOL | CREMA POBLANA |
|--|--|--|
| 1 Taza de chicharon seco 2 tazas de caldillo de jitomate preparado | 2 latas de frijol negro con su propio caldo 1 lata de salsa de tomatillo ½ cebolla picada ½ taza de cilantro picado 1 diente de ajo picado 1 cucharada consomé de pollo en polvo 1 hoja picada de epazote o una cda. de epazote seco | 3 chiles poblanos asados u desvenados 2 taza de caldo de pollo 1/2 de cebolla picada 1 diente de ajo picado 3/4 taza de crema agria 1 cucharada consomé de pollo en polvo |
| Guarnición: ½ taza de chicharon Rebanaditas de queso panela ½ cucharadita de chipotle | Guarnición: Totopos de tortilla frita Cilantro y cebolla picada Crema Cuadritos de queso fresco | Guarnición: Elotes asados Rebanas de chile poblano Crema Cuadritos de queso fresco |
| 1. Preparar el caldillo 2. Licuar el caldillo y 1 taza de chicharrón 3. Poner re regreso en una olla para calentar hasta que suelte hervor 4. Sirva con la guarnición de su gusto | 1. En una cacerola caliente el aceite, freír la cebolla y el ajo 2. Licuar todo los ingredientes 3. Poner re regreso en una olla para calentar hasta que suelte hervor 4. Sirva con la guarnición de su gusto | 1. En una cacerola caliente el aceite, freír la cebolla y el ajo. Agregar el chile poblano y freír unos 3 minutos 2. Licuar todo ingredientes 3. Poner re regreso en una olla para calentar hasta que suelte hervor. 4. Sirva con la guarnición de su gusto |

CALDILLO DE TOMATE A LA MEXICANA Este caldillo de tomate mexicana es una salsa basé para hacer sopas, guisados, caldos o para acompañar todo tipo de platillos mexicano.

INGREDIENTES

- 3 tomates roma
- 1 taza de agua
- 1/4 cebolla picada finamente

1 diente ajo picado finamente
2 cucharadas de salsa de chipotle
2 cda consomé de pollo en polvo
Aceite vegetal

1. Cocina los tomates en agua, cuando se les empiece a desprender la piel, retíralos y licúalos con 1/4 de taza de agua de la cocción.
2. En una cacerola calienta el aceite, freír la cebolla y el ajo, incorpora el tomate licuado, sazona con el consomé y la salsa de chipotle y cocínalo hasta que hierva.

Visita mi página del web www.ekcreativeworks.com y ahí está la información para comunicarse conmigo si tiene alguna pregunta de lo que presentamos hoy. También me encuentran en mi página de **Facebook/ekcreativeworks**