

CREMA DE CHICHARRON
CREMA DE FRJOL CON TOMATILLO
CREMA POBLANA



DE LA COCINA DE EDNA PARA UNIVISION KUNS- SEATTLE

CREMA DE CHICHARRÓN	CREMA DE FRIJOL	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**