



## FLOR DE CALABAZA RELLENA DE MOUSSE DE POBLANO 6 Porciones

### Mousse:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 3 manojos de flores de calabaza, frescas, grandes y limpias

### Salsa:

- 6 jitomates guaje, partidos en cuartos
- ½ taza de caldo de pollo
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta, al gusto

### Método de Preparación:

1. Para el mousse, calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las rajas de chile, el consomé y cocina por 3 minutos. Coloca las rajas en un procesador, mezcla con el queso y rectifica la sazón. Vierte ésta mezcla en una manga para repostería o en una bolsa de plástico, rellena las flores de calabaza y reserva.
2. Para la salsa, licúa los jitomates, con el caldo de pollo, la cebolla y el ajo. Calienta el aceite y fríe la salsa, sazona al gusto y deja cocinar por unos minutos.
3. Para servir, coloca un espejo de salsa de jitomate y encima las flores de calabaza rellenas.
4. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*