



## FLOR DE CALABAZA RELLENA 4 porciones

### Ingredientes:

- 2 manojos de flor de calabaza, limpios
- 2 paquetes de queso de cabra natural (200 g c/u)
- 1 taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de pan molido
- Aceite, el necesario
- 1 taza de crema (250 ml)
- 3 chiles chipotle
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

### Método de Preparación

1. Rellena las flores de calabaza con el queso de cabra, pásalas por la harina, el huevo y después por el pan molido; fríe en el aceite caliente. Retira y escurre en papel absorbente, reserva.
2. Aparte, licua la crema con los chiles y el consomé. Lleva al fuego y deja cocinar hasta que suelte el hervor.
3. Ofrece las flores bañando con un poco de la salsa.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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