

## Rajas poblanas con Champiñones

Porciones: 6



30 min

### INGREDIENTES

1 charola de 225 g de Champiñones Enteros.  
Crema de cacahuete 100% natural sin azúcar.  
Maicena.  
Consomé en polvo.  
Cebolla en polvo.  
1 cebolla picada finamente.  
2 dientes de ajo.  
Comino.  
Pimienta negra molida.  
1.5 L de agua.  
Aceite de oliva virgen extra.  
2 papas medianas cortadas en cubos.  
2 chiles poblanos desvenados y rebanados en rajas.

### PROCEDIMIENTO

Rebana los Champiñones y reserva.  
En la licuadora mezcla 4 cdas de crema de cacahuete, 1 cda de maicena, 1 cda de consomé, 2 cdas de cebolla, los dientes de ajo, 1 cda de comino y pimienta negra y 1 L de agua.  
En una olla con aceite precalentado fríe la cebolla, agrega las papas, los chiles, los Champiñones y la mezcla preparada anteriormente.  
Agrega 500 ml de agua e incorpora bien los ingredientes.

Disfrúta tus comidas con MONTEBLANCO



Video receta

[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)  
@monteblanco.mx