elGourmet

Focaccia de Rajas Poblanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 unidad
Crema acida: 1/2 Litro
Mantequilla: 50 Gramos
Chiles poblanos: 1/2 Kilo
Focaccia: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Tatemar* el *chile* poblano y poner a sudar en una bolsa de nylon.
- Luego del reposo, *pelar* en un bol con agua y sin piel cortamos en rodajas.
- Cortar media *cebolla* en plumas.
- En sartén con *manteca* caliente incorporar las rajas de *chile*, las cebollas y la sal.
- Dejar sofreír y agregar por último la *crema*.

Emplatado

- Partir la **focaccia** por la mitad y *dorar* en una *plancha* por ambos lados.
- Cortar en forma de triángulo.
- Rellenar con la preparación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-rajas-poblanas