elGourmet

Spaghetti verde

Ingredientes

Chile poblano: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Queso chihuahua: 100 g
Crema de leche: 1 Taza
Sal: A gusto
Choclo dulce: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Spaghetti cocido: 500 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar
- Acitronamos *cebolla* picada en un poco de aceite de oliva durante 2 minutos
- Agregamos rodajas de *chile* poblano y cocinamos de 1 a 3 minutos
- El *chile* que utilizamos debe estar asado, sin piel y desvenado.
- En otra sartén, acitronamos, en aceite de oliva, el resto de la *cebolla* picada y el *ajo*
- Agregamos el *elote* y cocinamos de 5 a 8 minutos hasta que el *elote* esté suave.
- Procesamos en la licuadora el *chile* poblano junto con la *crema* de leche y un poco de sal a gusto
- Reservamos.
- En un recipiente para horno colocamos los spaghetti previamente cocidos en agua y sal, agregamos un poco de la salsa licuada, agregamos una capa de queso rallado tipo chihuahua
- Hacemos otra capa repitiendo el mismo procedimiento
- Por encima agregamos el *choclo* que cocinamos en la sartén.
- Horneamos a 350° F (180° C) durante 15 a 20 minutos o hasta que se gratine el queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-verde