

# DIP DE CHILE POBLANO

Sencillo y delicioso dip

¡Tienes que probar!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 500 ml**

- 2 papas o patatas
- 1 trozo de cebolla
- 1 chile poblano
- 2/3 taza crema vegana
- Sal
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo

**NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.**

## MODO DE PREPARACIÓN

1-Ponemos en una cacerola 2 papa peladas y partidas en cubos. Agregamos agua caliente a cubrir y encendemos el fuego. Cuando empiecen a hervir, bajamos a flama baja. Agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y las semi tapamos. Dejamos hervir por 20 minutos más y las revisamos de cocción, deben de estar suaves. Apagamos el fuego y colamos (pueden guardar el caldo de la papa) y apartamos.

2-Ponemos un chile poblano sobre la hornilla de la estufa, directamente al fuego y lo tatemamos por todos lados. Lo metemos a una bolsa de plástico por 10 minutos para que sude.

Pasado ese tiempo, lo sacamos y le retiramos toda la piel quemada con ayuda de un cuchillo. Lo limpiamos bien y le retiramos las semillas y las venas. Lo cortamos en pequeños cubos.

3-En una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal, agregamos el chile poblano y sofreímos por un minuto. Agregamos un trozo de cebolla partida en trozos y sofreímos un minuto más. Apagamos el fuego.

4-Agregamos 2/3 de taza de crema vegana al vaso de la licuadora, agregamos la cebolla y el chile poblano ya sofritos. Agregamos también las papas y 1/2 cucharadita de sal. Agregamos un poco de ajo en polvo y un poco de pimienta en polvo. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora, probamos de sal y agregamos al gusto.

**VER VIDEO**

**@yordigarcia6505**

Para una alimentación sanaaaaaaa comida  
veganaaaaaa!!!!!! Muy delicioso Dipppppp

**@ivonneborjas6744**

Me encantan sus videos, se ven las recetas muy fáciles y bien explicadas. Cuando su hijo prueba los platillos y hace los ojos hacia arriba, me imagino que da gracias a Dios por los platillos tan deliciosos que cocina señora hermosa. Bendiciones

**@franciscaalonzo2061**

Hola Desde California U. S. A. les saludo. Gracias por

enseñarnos a cocinar saludablemente, reciban un abrazo fuerte. Dios les bendiga siempre.

**@patyhuerta2732**

Ay Señora Hermosa, como me recuerda a mi Mamá, me encanta verlos, bendiciones