

# Empanadas de Rajas

## INGREDIENTES

- 4 chiles Poblano
- 1- 8.75 OZ lata de granos de maiz dorados escurridos
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1chille Serrano Finamente picado
- 1diente de ajo picado
- 1/3 taza de crema o nata Mexicana
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- 2- 8 OZ lata de masa de crescent (luna) refrigerada
- 1huevo grande batido
- cilantro picado

## INSTRUCCIONES

- Asa los chiles poblanos en un comal a fuego alto, volteandolos de vez en cuando hasta que la piel este completamente carbonizada. Retire el fuego y ponga los chiles poblanos asados en una bolsa de plastico. Dejar reposar por 10 minutos. Luego retire los tallos, las semillas y la piel carbonizada de los chiles poblanos. Cortar los pimientos en tiras finas.
- Mezcla los chiles poblanos, el maiz, la cebolla, el chile Serrano, el ajo, la crema Mexicana y el queso fresco en un tazon mediano, se sazona con sal y pimienta negra al gusto.
- Precaliente el horno a 375 F. Engrase ligeramente una bandeja para hornear con aceite de aerosol.
- Desenrolle la masa de media luna refrigerada. Divida cada hoja en rollos de 4 triangulos presionando las perforaciones juntas para sellarlas. Vierta de 3 a 4 cucharadas colmanas de relleno de poblano en la mitad de cada rectangulo; dobla la masa por la mitad, presionando los bordes con un tenedor para sellar.
- Coloque las empanadas en una bandeja para hornear ligeramente engrasada. Cepille la parte superior con huevo ligeramente batido. Hornee a 375 F. por 13 a 15 minutos hasta que esten dorados. Remover del horno.
- Adornar con fresco cilantro picado. Servir con pico de gallo o con su salsa favorita.

