

# Chile Ancho Relleno de Frijol y Chorizo

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Armado

**Hojas frescas:** cantidad necesaria

**Totopos triturados:** cantidad necesaria

**Queso Manchego:** cantidad necesaria

**Chiles Anchos:** 2 Unidades

### Relleno

**Pure de tomate:** 3 cdas.

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Totopos triturados:** 1 Taza

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Chorizo:** 1 taza

**Frijoles:** 1 taza

**Epazote:** 1/2 Rama

### Salsa

**Caldo De Pollo:** 1 L

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 1/4 Taza

**Pulpa de Tamarindo:** 1/2 Taza

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Piloncillo:** 1/3 Pza

## Preparación de la Receta

- Para el relleno, *dorar* en una sartén con aceite vegetal la *cebolla* picada y el chorizo cortado en cubos. Añadir el *epazote* picado y salpimentar.

- Agregar el puré de *tomate* y cocinar por 3 minutos. Incorporar los frijoles ya cocidos y triturados. Mezclar y luego trasladar a un tazón. Reservar y dejar enfriar.
  - Para la salsa, cortar el *piloncillo* en trozos y picar el *ajo* sobre una tabla de corte. Trasladar a una sartén con un poco de aceite vegetal tibio.
  - Agregar el caldo de *pollo* y cocinar hasta deshacer completamente el *piloncillo*. Por último, añadir la pulpa de tamarindo y el azúcar. Salpimentar, dejar reducir y reposar.
  - Para el armado, limpiar y *blanquear* los chiles. Luego rellenarlos con la preparación. Colocar los chiles en un refractario y disponer queso manchego por arriba.
  - Llevar al horno y cocinar durante 10 minutos, hasta que gratinen. Retirar y montar los chiles en un plato, sobre un espejo de salsa. Decorar con totopos triturados y hojas frescas.
- 
- Evita que el *ajo* se repita en el sofrito quitándole el germen.
  - Prepara [caldo de pollo](#) casero. Siempre es más sabroso y saludable.
  - Para evitar que las manos se "enchilen", utiliza guantes de plástico o bien báñalas con aceite antes de empezar a manipular los chiles.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chile-ancho-relleno-de-frijol-y-chorizo-en-salsa-de-piloncillo-y-tamarindo>