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 sart&eacute

- N 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 &ldquo

- 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