Chile ancho relleno de salpicón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles rellenos

Sal: A gusto
Vinagre Blanco: 1 cda.
Chile ancho: 6 Unidades

Escabeche de papas cambray

Vinagre Blanco: 3/4 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Papas Cambray: 600 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Chile jalapeño: 1 Unidad

Relleno

Chilacayotes: 2 Unidades
Falda vacuna: 600 g
Ejotes verdes: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Queso Fresco: 100 g
Jitomates: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Orégano seco: 1 cdita.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Laurel: 3 Hojas
Vinagre: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagreta con orégano

Aceite de soja: 2 1/2 Tazas
Cebollin picado: 1 cda.
Orégano fresco: 1 cda.
Vinagre Blanco: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de Arroz: 1 Taza

Preparación de la Receta

Chiles rellenos

- Abra los chiles anchos al medio a lo largo y quite las semillas.
- En una sartén con abundante agua hirviendo con sal y *vinagre* coloque los chiles, retire la sartén del fuego y déjelos hidratar

Relleno

- En una *cacerola* con abundante agua cocine la falda de *res*, perfume con hojas de *laurel*, agregue la *cebolla* blanca previamente pelada y cortada por la mitad y sazone con sal, cocine hasta que la carne esta completamente tierna, luego retire del fuego y deje enfriar dentro de la *cacerola*
- Una vez fría desmenuce la carne.
- Corte los chilacayotes en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Pele y corte media *cebolla* morada en pluma y la mitad restante en *brunoise*.
- Corte los jitomates en *brunoise*.
- Corte el queso en cubitos.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee los ejotes unos minutos, luego retírelos y páselos por agua helada
- Proceda del mismo modo con los chilacayotes.
- Corte los ejotes en trozos.

Vinagreta con orégano

- En un bowl coloque el *vinagre* de *arroz* junto con el *vinagre* blanco, incorpore el *orégano* picado, sal, pimienta y el *cebollín*, por último agregue el aceite de soja en forma de hilo mientras mezcla hasta emulsionar.

Escabeche de papas cambray

- Cocine las papas con piel partiendo de agua hirviendo hasta que estén tiernas pero firmes.
- Pele y corte el diente de *ajo* en finas láminas.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Quite las semillas y nervaduras del **chile**, luego córtelo en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*, cuando comience a dorarse incorpore la *cebolla*, el *chile*, perfume con la rama de *romero* y sazone con sal, pimineta y *vinagre*, deje reducir unos minutos y agregue las papas, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Armado

- Coloque dentro del bowl de la vinagreta de *orégano* la carne desmenuzada, la *zanahoria*, la *cebolla* morada en pluma y los ejotes, mezcle.
- En otro bowl coloque los jitomates, el queso fresco, la *cebolla* morada en *brunoise*, los chilacayotes blanqueados, sazone con sal, *orégano*, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle.
- Rellene los chiles anchos hidratados con el relleno de carne y otros con el relleno de chilacayotes.

Presentación

- Sirva en una fuente los chiles rellenos y acompáñelos con el escabeche de papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-ancho-relleno-de-salpicon