Chile Ancho Relleno

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Huevos: 5 Unidades
Queso Oaxaca: 250 grs
Aceite De Oliva: c/n
Aceite para freir: c/n
Espinaca: 1 Atado
Sal y Pimienta: c/n
Chiles Anchos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Remojar los chiles anchos en un tazón con suficiente agua caliente para suavizarlos durante 5 minutos, escurrir
- Hacer un corte del rabo a la punta, retirar las semillas y reservar.

Para preparar el relleno

calentar la cucharada de aceite en el sart&eacute

- N y sofreír la *cebolla* picada un par de minutos y agregar la *espinaca* picada y continuar cociendo un par de minutos
- Añadir el queso deshebrado y *sazonar* con sal si fuera necesario y reservar
- Rellenar cada **chile** con la mezcla anterior.
- Batir las claras a punto de turrón en un tazón durante 5 minutos hasta que se tornen blancas y espumosas
- Agregar las yemas y continuar batiendo hasta integrar
- Revolcar cada *chile* en la *harina*, pasar por la mezcla de *huevo* y freírlo en el sartén con aceite bien caliente uno o dos a la vez.

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