

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 freír: 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 sartén y sofreír la *cebolla* picada un par de minutos y agregar la *espinaca* picada y continuar cocinando 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>