

Chile poblano relleno de mar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el chile y el relleno

Jitomate: 2 Unidades

Camarones: 30 Unidades

Cebolla blanca picada: 1/4 Unidad

Cilantro Picado: 1/2 Taza

Pimienta: A gusto

Jugo de chile chipotle: 2 cdas.

Sal: A gusto

Aceite Vegetal: 1/4 Taza

Hierbabuena: 1/4 Taza

Chiles poblanos: 6 Unidades

Cazón: 375 g

Para la salsa

Chile puya: 1 Unidad

Jitomate: 3 Unidades

Sal: A gusto

Aceite Vegetal: 1cda.

Vinagre Blanco: 1 cda.

Tomatillos: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda.

Chile Guajillo: 5 Unidades

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el Chile

- Lavar y secar los chiles.
- En una olla, calentar 2 litros de aceite (debe estar bien caliente 350 F).
- Preparar un baño de agua helada.
- Un bowl con agua y hielos, reservar.

- Con cuidado se van sumergiendo los chiles hasta que la membrana exterior empiece a sacar "ampollas", unos 2 minutos cada uno.
- Se van sacando y colocando en un baño de agua helada.
- Una vez, fríos, se sacan y se pelan, quitándoles la membrana exterior.
- Se secan con papel de cocina.
- Cortar los chiles a lo largo, quitar el corazón, las semillas y las venas con cuidado de no romperlos.
- Dividir el relleno en partes iguales y rellenar los chiles.
- Mantenga los chiles calientes.
- Se pueden hacer con unas horas de anticipación y reservar.

Para el relleno

- Salpimentar los *camarones* y el pescado.
- En un sartén, calentar el aceite y agregar la *cebolla*, *saltear* un minuto.
- Añadir los *camarones* y pescado, todo al mismo tiempo.
- *Saltear* por 2-3 minutos hasta que los *camarones* empiecen a cambiar de *color*.
- Añadir el *jitomate*, el *chipotle* y su *jugo* y cocer por 3 minutos.
- Añadir *cilantro* y la *hierbabuena*.
- Ajustar el sazón con sal si es necesario.

Para la salsa de chile guajillo

- Se asan los jitomates y los tomatillos a que queden bien asados.
- Se asan la *cebolla* y los ajos también.
- Se pone todo en la licuadora y se mezcla.
- Los chiles se ponen poco a poco para "calar" lo picante.
- Se agrega la misma agua de los chiles para ayudar a moler y ajustar consistencia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chile-poblano-relleno-de-mar>