# 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

- Salpimientar 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 tambien.
- 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**