Chile relleno capeado en caldillo de jitomate

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chile relleno capeado en caldillo de jitomate

Chiles poblanos: 3 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Caldo De Pollo: 250 Mililitros
Epazote: 2 Ramas
Claras de huevo: 3 Unidades
Harina de trigo: 1/2 Taza
Jitomate : 8 Unidades
Ajo: 2 Unidades
Comino: 5 pizcas
Queso Manchego: 300 Gramos
Yema de huevo: 3 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocer en una olla con agua, los jitomates, *cebolla* y ajos
- Licuar con el caldo de *pollo* y sal.
- Colar la mezcla y colocar en una olla caliente, agregar el *epazote* y el *comino*, dejar *hervir* a fuego bajo
- Asar a fuego directo los chiles por todos sus lados
- Colocar en una bolsa de plástico con un poco de sal y dejarlos sudar durante 20 minutos
- *Pelar* los chiles y hacer un corte al centro para retirar semillas
- Rellenar los chiles con queso manchego y enharinarlos
- Batir las claras de *huevo* a punto de nieve, añadir las yemas de manera envolvente y dos pizcas de *comino*, con esta mezcla bañar los chiles enharinados
- Calentar el aceite en una olla, una vez caliente freír los chiles por todos lados y colocar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite
- Servir el caldillo ya espeso y encima los chiles, adornar con hojas de *epazote*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-capeado-en-caldillo-de-jitomate