# Chile relleno de cangrejo con vinagreta de betabel



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Chile poblano

**Aceite Neutro**: Cantidad necesaria
**Chile poblano**: 2 Unidades

### Mayonesa

**Jugo de Limón**: 1 cda.
**Mostaza de Dijon**: 1 cda.
**Yemas de huevo**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Maíz**: Cantidad necesaria

### Relleno

**Aceite De Maíz**: 2/3 Taza
**Jicama**: 100 g
**Almendras**: 80 grs.
**Tortilla de maíz azul**: 6 Unidades
**Pera**: 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Carne de cangrejo**: 200 g

### Vinagreta de betabel

**Pimienta**: 4 g
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Vinagre de vino tinto**: 30 cc
**Sal**: 3 g
**Betabel cocida**: 1 Unidad
**Aceite De Maíz**: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

## Chile poblano

- Realice una pequeña incisión en la base de los chiles, luego fríalos en una sartén con abundante aceite caliente, una vez fríos quíteles la piel, luego realice una incisión a lo largo y retire las nervaduras y semillas.

## Vinagreta de betabel

- Cocine el **betabel** en agua hasta que esta tierno, luego retírelo y quite la piel
- Reserve el agua de la cocción.
- Coloque el *betabel* en la licuadora, agregue ¼ taza del agua de la cocción, *vinagre* de vino tinto, sal y pimienta, comience a licuar y agregue en forma de hilo el aceite de maíz y de oliva
- Reserve.

## Mayonesa

- Coloque en un recipiente las yemas, la *mostaza* de dijón, sal y pimienta, comience a procesar con un mixer mientras incorpora en forma de hilo el aceite de maíz, por ultimo agregue el *jugo* de *limón* y termine de emulsionar.

## Relleno

- Corte la pera al medio, quite las semillas y la piel y por ultimo córtela en daditos.
- Pele y ralle la *jícama*.
- Filetee las almendras y luego tuéstelas.
- Coloque en un bowl la pera, la pulpa de **cangrejo**, la *jícama* y las almendras, mezcle.

## Armado

- Incorpore al relleno la *mayonesa* y mezcle.
- Coloque el relleno dentro de los chiles.
- Corte las tortillas en fina juliana
- En una sartén con aceite de maíz caliente fría la juliana de tortilla hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Dibuje líneas en un plato con la vinagreta de *betabel*, encima acomode un **chile** relleno, espolvoree con las almendras y decore con la juliana de tortilla frita.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-de-cangrejo-con-vinagreta-de-betabel**