

Chile Relleno de Uchepo con Salsa Minguiche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Reducción del piloncillo e infusión de chiles

Aceite: c/n

Cebolla cortada en pluma: 25 Gramos

Clavo: 3 Unidades

Orégano: 1 Gramo

Pimienta gorda: 3 Unidades

Tomillo: 1 Gramo

Agua: 500 mililitros

Chile ancho, limpio y desvenado: 6 Unidades

Laurel: 1 Gramo

Piloncillo o Panela: 160 Gramos

Pimienta Negra: 3 Unidades

Vinagre de piña o manzana casero: 150 mililitros

Relleno de chiles

Almendras fileteadas: 30 Gramos

Uchepo en trozos: 6 Unidades

Chile ancho infusionado: 6 Unidades

Uvas pasas: 30 Gramos

Salsa Minguiche

Cebolla mediana en juliana: 1 unidad

Mantequilla: 25 Gramos

Crema acida: 1 Taza

Chile serrano en juliana sin semilla: 2 Unidades

Queso Cotija en cubos: 1/4 Kilo

Preparación de la Receta

- En una olla honda poner al fuego agua y *vinagre* junto con *tomillo*, *laurel*, *orégano*, pimienta gorda, pimienta negra, clavo y el *piloncillo* hasta obtener una miel

- Colar y pasar a un recipiente que nos permita remojar los chiles.
- *Dorar* los chiles anchos ya desvenados sin quemar en un poco de aceite.
- Remojar los chiles totalmente cubiertos por la miel y refrigerar por aproximadamente 10 minutos.
- En una sartén, derretir la *mantequilla*
- Sofreír los uchepos en la sartén con *mantequilla*.
- Integrar la uva pasa picadas y la *almendra* fileteada.
- Agregar un poco de la reducción.
- Rellenar los chiles con el uchepo ya sofrito, vitafilar y reservar en refrigeración hasta la hora de servir.
- Derretir la *mantequilla* en una sartén, cuidando que no se queme.
- Sofreír en la *mantequilla* la *cebolla* y agregar el queso tratando que se dore un poco.
- Agregar el **chile** serrano dejando que se acitrone lo suficiente.
- Agregar la *crema* y bajar el fuego al máximo hasta que esté a punto de *hervir*.
- Se prueba de sal ya que el queso es salado.
- Servir los chiles fríos con la salsa minguiche caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-de-uchepo-con-salsa-minguiche>