

# Chile Relleno Envuelto en Masa de Hojaldre

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Caldillo de jitomate

**Jitomate:** 3 Unidades

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Fondo de Pollo:** 100 mililitros

**Infusión de manzanilla:** 100 mililitros

**Orégano fresco:** 1 Rama

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Chile mulato:** 2 Unidades

**Hoja de laurel:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

### Hojaldre

**Chile poblano:** 4 Unidades

**Huevo:** 2 Unidades

**Pasta de hojaldre:** 1 Kilo

### Perejil frito

**Perejil:** 1/4 Taza

### Relleno de chile

**Chorizo:** 100 Gramos

**Frijoles refritos:** 400 Gramos

**Hoja Santa:** 4 Unidades

**Queso Panela:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

## Caldillo de jitomate

- Asar el **chile mulato**, los jitomates, *cebolla*, *ajo* y la rama de *orégano*.
- Licuar los ingredientes asados con el fondo de *pollo* y la infusión de manzanilla.
- En una sartén sofreír la salsa y agregar las hojas de *laurel* y sal, dejar reducir hasta obtener textura de salsa.

## Relleno de chile

- En una sartén caliente colocar el chorizo y dejar que suelte su grasa, incorporar los frijoles refritos y el queso *panela* en cubos y reservar.
- Limpiar las hojas santas retirando la vena del medio y dando una ligera asada y reservar.
- Rellenar los chiles poblanos, previamente asados y limpiados, con la mezcla de frijoles y envolver en hoja santa.
- Extender pasta de **hojaldre** y envolver el *chile*, poner barniz de *huevo* y llevar al horno por 20 minutos a 160° C.

## Perejil frito

- Separar las hojas de *perejil*.
- Freír las hojas en bastante aceite caliente, pasar por papel absorbente y reservar.
- Servir el *chile* acompañado de caldillo de *jitomate* y *cilantro* frito.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-envuelto-en-masa-de-hojaldre>