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 miliitros
Infusión de manzanilla: 100 miliitros
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 160º 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