Chiles chipotles rellenos de queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles

Agua: 200 cc
Chile Chipotle: 12 Unidades
Piloncillo: 200 g

Chips de plátanos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Platanos: 2 Unidades

Relleno

Epazote: 10 g
Cebollin: 5 g
Queso de Cabra: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 50 g

Salsa

Aceto balsámico: 50 cc
Jarabe:
Azucar: 10 grs.

Tomates confitados

Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Chiles

- En una *cacerola* disponga el *piloncillo*, el agua y lleve al fuego hasta obtener textura de jarabe.
- Fuera del fuego sumerja los chiles y deje reposar durante 20 minutos.
- Escurra los chiles, realíceles un corte lateral y extraiga las semillas y nervaduras.
- Reserve el jarabe para la elaboración de la salsa.

Tomates confitados

- Pele los tomates, corte en cuartos y retire las semillas.
- Forre una placa para horno con una lámina de papel aluminio, rocíe con aceite de oliva y salpimiente.
- Encima acomode los cuartos de tomates, espolvoree con *tomillo*, sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno suave durante 45 minutos, luego deles la vuelta y prolongue la cocción 45 minutos más.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla* y el *epazote*.
- En un bowl combine la *cebolla*, el *epazote*, *cebollín*, sal, pimienta y el queso hasta obtener una pasta cremosa.
- Rellene los chiles.

Salsa

- Coloque el jarabe de los chiles en una *cacerola* con el aceto y el azúcar.
- Lleve sobre fuego suave y deje reducir durante 20 minutos.

Chips de plátanos

- Pele los plátanos y corte en láminas finas.
- En una sartén caliente con abundante aceite fría las láminas de *plátano*.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva los chiles, a los lados distribuya los tomates confitados, los chips de plátanos y decore con *cebollín*.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en