Chiles Chipotles Rellenos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Capeado

Aceite Vegetal: c/n
Harina de trigo: 1 Taza
Claras de huevo: 5 Unidades
Yemas de huevo: 2 Unidades
Sal: 1 Pizca

Chiles

Cafe soluble: 2 cdas
Chipotles seco meco grandes: 10 Unidades
Piloncillo: 2 Unidades

Picadillo

Aceite Vegetal: c/n
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Huevo duro: 2 Unidades
Perejil picado: 2 cdas
Sal: c/n
Aceitunas: 100 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Molida de res: 500 Gramos
Pimienta negra en polvo: c/n
Salsa Inglesa: 2 cdas

Salsa sofrito

Aceite Vegetal: c/n
Jitomate escalfado y picado: 4 Unidades
Cebolla blanca picada: 1/4 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Chiles

- *Hervir* los chiles en agua con *piloncillo* y *café* soluble por 10 minutos.
- Escurrir los chiles.
- Abrirlos los chiles por un costado para retirar las venas y las semillas.
- Reservar los chiles.

Picadillo

- Sofreír en aceite caliente el *ajo* y la *cebolla* picada.
- Agregar la carne y guisar.
- *Sazonar* con sal, pimienta molida y salsa inglesa.
- Agregar el *perejil*, las aceitunas y el *huevo* picado.
- Rellenar los chiles con el picadillo.
- Reservar.

Capeado

- Batir las claras con una pizca de sal por 3 minutos.
- Agregar las yemas y batir por 2 minutos.
- Pasar por *harina* los chiles y sacudir el excedente.
- Pasar por el *huevo* batido y freír en abundante aceite caliente.
- Escurrir en papel absorbente

Salsa

- Sofreir en aceite vegetal la *cebolla*.
- *Sazonar* con sal .
- Añadir *jitomate* picado y dejar cocinar por 5 minutos, *condimentar* con sal y reservar.

Montaje

- Servir los chiles rellenos fritos con la salsa reservada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-chipotles-rellenos