Chiles Cuaresmeños Rellenos y En Salsa De Queso



Ingredientes

Calabacitas Cortadas En Cubitos: ½ kg
Crema: ¼ Litros
Epazote: 1 Ramita
Mantequilla: 90 g
Sal: a gusto
Cebolla picada finamente: ½ unidad
Elotes Desgranados: 3 unidad
Flores De Calabaza Picadas: 12 unidad
Queso Manchego En Rebanadas: 300 g

Preparación de la Receta

- Freír en la *mantequilla* la *cebolla* ; luego agregar los granos de *elote* y después los cubitos de las calabacitas
- Ya que estén
- Fritos estos ingredientes, incorporar las flores de *calabaza*, la *crema*, la ramita de *epazote* y la sal
- Apagar
- Retirar la ramita de *epazote* y reservar
- Para la salsa de queso poner en una sartén *mantequilla* y *harina* y mover hasta que desaparezcan los grumos
- Agregar un chorrito de leche y una vez incorporado todo, incorporamos el queso para que se derrita.
- Rellenar los chiles y bañarlos con la salsa de queso una vez fría la preparación anterior .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-cuaresmenos-rellenos-y-en-salsa-de-queso