

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>