Chiles de Agosto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para Armar

Chile poblano asado y limpios: 4 Unidades
Queso Manchego: c/n A gusto
Crema: 1 ta

Relleno

Flores de calabaza: 12 Unidades
Hojas de epazote: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Elotes Desgranados: 3 Unidades
Calabaza: 1 unidad
Chile amachito: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* en cubos pequeños
- Sofreír en una sartén caliente con *mantequilla* hasta que comience a verse transparente
- Agregar los granos de *elote* y cocinar hasta tomar *color*
- En una sartén sofreír calabazas cortadas en un cubos pequeños, juntar con los elotes y continuar cocinando
- Agregar flor de *calabaza* cortada e integrar, *sazonar* y agregar un poco de *chile* amachino y *epazote* cortado, retirar del fuego y reservar
- Rellenar los chiles poblanos con el salteado de verduras, colocar en un refractario, bañar con un poco de *crema* y espolvorear queso.
- Hornear a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-de-agosto