Chiles Poblanos Rellenos de Queso Asadero

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chiles poblanos: 2 Unidades

Decoración

Chicharrón de cerdo: Cantidad necesaria
Hojas de cilantro: Cantidad necesaria
Crema acida: Cantidad necesaria
Rábano fresco: Cantidad necesaria

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Orégano seco: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Nopales baby en conserva: 4 Unidades
Queso asadero fresco: 200 grs

Salsa de frijol

Aceite Vegetal: 1/2 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Frijol negro cocido: 300 g
Caldo De Pollo: 1 Taza
Pepitas de calabaza: 30 g
Aguacate: 2 hojas
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Relleno

- Filetear las cebollas cambray y cortar los tomates en cubos
- En una sartén con aceite caliente, sofreír las cebollas y agregar los tomates.
- Cortar los nopales en cubos e incorporarlos al sofrito
- Luego añadir el queso asadero cortado en cubos.
- *Sazonar* con sal y *orégano*
- Reservar.

Salsa de frijol

- Cortar la *cebolla* en cubos, filetear el diente de *ajo* y sofreír en aceite caliente.
- Agregar las pepitas de *calabaza*, los frijoles y 1 chorrito de agua
- Dejar cocinar unos minutos.
- Licuar la preparación y llevar la salsa a fuego bajo
- Añadir el caldo de *pollo*, el agua, las hojas de *aguacate* y sal a gusto
- Reservar

Armado

- Rellenar con la preparación los chiles poblanos ya asados, pelados y desvenados
- Colocar en un plato y bañar con la salsa de *frijol*.
- Por último, decorar con *crema*, rábanos, *chicharrón* de *cerdo* y *cilantro* fresco
- Servir y disfrutar.

Para evitar que las manos se &ldquo

- Enchilen", utiliza guantes de plástico o bien báñalas con aceite antes de empezar a manipular los chiles.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Prepara caldo de pollo casero
- Siempre es más sabroso y saludable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-poblanos-rellenos-de-queso-asadero-y-napolitos-en-salsa-de-frijol