

Chiles poblanos rellenos de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chiles anchos rellenos de camarón y plátano

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Chiles Anchos Secos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Piloncillo: 1 cda.

Porotos negros cocido: 1/4 Taza

Agua: 1 L

Queso gruyere rallado: 1/4 Taza

Camarones pelados: 20 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Taza

Platanos: 2 Unidades

Echalottes: 3 Unidades

Chiles poblanos rellenos de salmón

Mayonesa light: 2 cdas.

Yogurt: Cantidad necesaria

Jugo De Lima: 50 cc

Salmón ahumado: 200 grs.

Sal y pimienta blanca: A gusto

Ciboulette: 3 Ramas

Queso crema light: 50 g

Chiles poblanos: 4 Unidades

Choclo En Grano: 2 Taza

Salsa

Yogurt: Cantidad necesaria

Plátano: 1/2 Unidad

Jengibre: 1 cda.

Varios

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Chiles poblanos rellenos de salmón

- Coloque los chiles directamente sobre la hornalla, hasta que la piel se queme por completo,
- Retire coloque en una bolsa plástica, espolvoree con sal y deje sudar unos minutos, retire de la bolsa, pele, haga un corte al medio a lo largo y quite las semillas y las nervaduras internas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee, los granos de *choclo* con sal y pimienta hasta *dorar*.
- Pique el **salmón** ahumado.
- Pique el *ciboulette*
- En un bowl mezcle, el queso, el yogurt, el *ciboulette*, el *jugo de limòn*, la *mayonesa*, el *salmòn* ahumado, los granos de *choclo*, sal y pimienta.
- Rellene los chiles con la mezcla anterior.

Chiles anchos rellenos de camarón y plátano

- En una olla con agua hirviendo coloque los piloncillos y los chiles anchos a hidratar por unos segundos, retire, haga un corte a lo largo y retire las semillas
- Retire la vena interna de los *camarones* y corte en trozos pequeños.
- Pele y pique los *echalotes*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele y corte los plátanos o bananas en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue los *echalotes* y el *ajo*.
- Agregue los *camarones*, los plátanos o bananas y cocine a fuego medio.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue los porotos negros cocidos.
- Deje reducir el vino a la mitad y agregue el queso gruyere rallado, condimente con sal y pimienta.
- Rellene los chiles con la mezcla anterior, condimente con pimienta.

Salsa

- Pele el plátano o *banana* y corte en trozos.
- En un procesador coloque el yogurt, el *plátano* o *banana* y el *jengibre*.
- Procese hasta lograr una consistencia cremosa.

Presentación

- En un plato rociado con la salsa sirva los chiles rellenos y decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chiles-poblanos-rellenos-de-salmon>