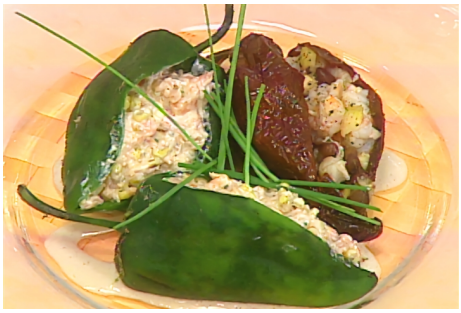
Chiles poblanos rellenos de salmón



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 plàtanos 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 pláteno 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