Chiles Poblanos Rellenos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Flor de Jamaica: 2 Tazas
Chiles poblanos: 4 Unidades
Piloncillo: 200 Gramos
Sal: c/n
Cebolla picada: 1/4 Taza
Crema: c/n
Frijoles licuados: 3 Tazas
Nuez picada: 1/2 Taza
Queso Panela: 400 Gramos
Hojas de Cedrón: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- *Hervir* la Jamaica en una olla con tres tazas de agua, las hojas de cedrón y el *piloncillo* rallado durante 10 minutos hasta que el *piloncillo* se disuelva y la flor de Jamaica esté suave
- Colar, dejar secar y picar en trozos pequeños.
- *Saltear* la *cebolla* picada en un sartén con un poco de aceite de oliva hasta que esté transparente
- Agregar la jamaica y la nuez.
- *Condimentar* con sal y la cucharada de *piloncillo* rallado
- Mezclar y reservar.
- Asar los chiles en el comal hasta tostarlos por todos sus lados, meterlos durante 10 minutos en una bolsa de plástico y lavarlos para quitarles la piel, las semillas y las venas.
- Hacer un tajo delicado en el centro y rellenarlos con la flor de Jamaica y nuez reservada
- Servir sobre una *crema* de frijoles licuados y terminar con queso *panela* desgranado y un poco de *crema* de leche.

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