Chiles rellenos de huitlacoche



Ingredientes

Huitlacoche: 500 g
QUeso Cotija: 200 g
Cebolla: ½ Unidades
Epazote: 9 Hojas grandes
Sal: Cantidad necesaria
Crema de rancho: 1 Taza
Cilantro: 2 Ramilletes
Ajo picado: 2 Dientes
Chiles poblanos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Licuar ligeramente la *crema* y el queso, servir en un tazón y espolvorear *cilantro* picado
- Reservar
- Asar a fuego directo los chiles, retirar la piel y semillas, reservar.
- Picar finamente *cebolla*, y *ajo*, freír en una sartén con aceite.
- Añadir el **huitlacoche** limpio y picado al sartén
- Agregar el *epazote* y *sazonar* con sal al gusto
- Rellenar los chiles con la mezcla de *huitlacoche*.
- Servir los chiles sobre un espejo de salsa de *crema*

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