Chiles Rellenos Mama Benito



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Caldillo Rojo

Jitomate: 4 Unidades
Cebolla blanca: 1/3 unidad
Aceite de Olivo: 1 cda
Diente de ajo: 1 unidad

Chiles Rellenos

Ajonjolí: c/n A gusto
Cardamomo en polvo: 1 pz
Clavo en polvo: 1 pz
Huevo: 1 unidad
Nuez picada: 150 Gramos
QUeso Cotija: 250 Gramos
Uva pasa: 1/2 ta
Canela En Polvo: 1 pz
Chiles poblanos asados y limpios: 3 Unidades
Harina para trabajar la masa: c/n A gusto
Masa de hojaldre: 1 kg
Queso Crema: 250 Gramos
Sal: 1 pz
Azucar: 2 cdas

Preparación de la Receta

Para el caldillo de jitomate

- Asar *jitomate*, *ajo* y *cebolla*, licuar y colocar en una olla con un poco de aceite, cocinar a fuego medio

Para los chilles rellenos

- Tostar *especias* y mezclar junto con los quesos, sal y azúcar hasta que este todo bien integrado
- Rellenar los chiles con la mezcla de quesos, reservar
- Extender la pasta de *hojaldre*, envolver cada *chile*, barnizar con *huevo* y espolvorear *ajonjolí*

- Hornear a 180ºC por 25 minutos aproximadamente.
- Servir bañado con el caldillo de *jitomate*.

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