Minibolillo de Chile Poblano Relleno de Frijol



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aguacate: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Frijoles refritos: 400 Gramos
Jitomate cherry: 50 Gramos
Manteca: c/n
Mayonesa: c/n
Minibolillos: c/n
Chiles poblanos: 5 Unidades
Queso de leche de bufala: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Tatemar* los chiles.
- Meter en una bolsa de plástico por 3 minutos para reemblandecer la piel de los chiles.
- Con ayuda de una cuchara quitar la piel y las semillas
- Cortar en cuadritos pequeños el queso de leche de búfala y lo reservar
- Poner en una sartén *cebolla* picada muy fina con *manteca*, que quede bien quemada la *cebolla*.
- Incorporar un toque de sal y añadir frijoles refritos.
- Incorporar el queso de leche de búfala hasta que los frijoles estén tibios.
- Rellenar los chiles poblanos con la preparación de los frijoles refritos
- Meter los panes al horno hasta que estén crujientes.
- Partir los minibolillos y en las tapas untar el aderezo de *mayonesa*
- Cortar el **chile** relleno y montar sobre el pan.
- Poner una *rebanada* de *jitomate* Cherry y una *rebanada* de *aguacate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minibolillo-de-chile-poblano-relleno-de-frijol