

Minibolillo de Chile Poblano Relleno de Frijol

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aguacate: 1 unidad

Frijoles refritos: 400 Gramos

Manteca: c/n

Minibolillos: c/n

Queso de leche de bufala: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Jitomate cherry: 50 Gramos

Mayonesa: c/n

Chiles poblanos: 5 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Tatamar* los chiles.
- Meter en una bolsa de plástico por 3 minutos para reem blandecer 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>