



Chiles rellenos y gratinados

Porciones:4

Ingredientes:

4 pzas Chile poblano, limpio

Para la tinga:

1 tza Cebolla, fileteada

1 tza Pollo, deshebrado

1 tza Pulpa de chipotle

Para la salsa:

1/4 pza Cebolla

1 pza Ajo

1 pza Queso crema

1 tza Hojas de cilantro

1 tza Caldo de pollo

4 pzas Rebanadas de queso tipo manchego

Procedimiento:

1. Para los chiles, en un comal colcoar chiles y asar perfectamente, colocar en una bolsa con un poco de sal y dejar reposar 15 min, posteriormente retirar piel, semillas y enjuagar.

2. Para la tinga, en una cacerola con aceite caliente sofreír cebolla y cocinar hasta suavizar. Añadir pollo y chipotle, cocinar unos minutos más, rectificar sazón.

3. Para la salsa, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Llevar a calor y cocinar hasta hervir, rectificar sazón.

4. Para el montaje, rellenar chiles con tinga, bañar con salsa de cilantro y cubrir con queso, gratinar en horno de microondas y servir caliente, si lo desea, acompañar con frijoles.