CHILES ANCHOS RELLENOS DE ATÚN

Ingredientes:

6 jitomates
¼: cebolla
1 diente de ajo, pelado
½: taza agua (125 ml)
2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
2 cucharadas de aceite

Relleno:

2 cucharadas de aceite
¼: cebolla picada finamente
4 jitomates sin semilla y cortados en cubitos
3 latas de atún en agua, escurridas
400 g de queso manchego, cortado en cubos
6 chiles anchos grandes, limpios y remojados en agua caliente
Crema para acompañar

Horno precalentado a 210ºC

Procedimiento:

1. Para la salsa: licua los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua y el consomé. Calienta el aceite, fríe la salsa y cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente: retira y reserva.
2. Para el relleno: calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el jitomate y el atún, deja cocinar por 5 minutos.
3. Rellena cada chile con un poco del atún y el queso: colócalos en un refractario, tápalos con papel aluminio.

4. Hornea por 15 minutos o hasta que el queso se haya gratinado por completo: retira del horno y ofrece bañándolos con la salsa de jitomate y crema.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6