



CHILE POBLANO RELLENO DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 10 jitomates, partidos en cuartos
- 3 chiles morita, cocidos y desvenados
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 taza agua (250ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 150 g de chicharrón de puerco, troceado
- 6 chiles poblanos, pelados y desvenados
- 1 taza de frijoles refritos
- Crema, para decorar
- Queso desmoronado, para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los jitomates con los chiles, el ajo, la cebolla, el agua y sazona con el consomé. Calienta el aceite, fríe la salsa, deja cocinar por 5 minutos y añade el chicharrón. Cocina por 5 minutos más hasta que el chicharrón este suave y la salsa haya espesado ligeramente.
2. Rellena los chiles con un poco de frijoles y el chicharrón.
3. Ofrece decorando con la crema y el queso.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4