



CHILE RELLENO ENVUELTO EN HOJALDRE

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema (190g)
- 400 g de queso de cabra
- 200 g de nuez, picada
- 4 chiles poblanos, pelados, desvenados y sin semillas
- 400 g de pasta hojaldre
- 1 yema de huevo
- 50 g de ajonjolí

Para la salsa:

- 8 jitomates guaje, sin semilla
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- ¼ de taza de agua (60ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para el relleno, mezcla el queso crema con el queso de cabra y la nuez hasta integrar por completo. Rellena con esta mezcla los chiles. Reserva.
2. Con ayuda de un rodillo, extiende la pasta hojaldre divídela en 4 partes y corta cuadros. Envuelve cada chile con la pasta hojaldre hasta cubrirlos por completo colócalos en una charola. Con ayuda de una brocha barniza la pasta con la yema de huevo y espolvorea el ajonjolí.
3. Hornea durante 30 minutos o hasta que la pasta dore ligeramente. Retira del horno y reserva.
4. Para la salsa, licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua y el consomé de pollo. Calienta el aceite y fríe la salsa, deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego.
5. Ofrece los chiles bañados con la salsa.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4