



CHILES ANCHOS RELLENOS DE QUESO COTIJA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 2 manojos de flor de calabaza, limpia
- 300 g de queso cotija, desmoronado o en cubos
- 300 g de queso chihuahua, en cubos
- 6 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
- Crema, para acompañar

Para la salsa de Jitomate:

- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 jitomates, partidos en cuartos
- 1 taza de puré de tomate (250ml)
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta el aceite, fríe la cebolla, agrega la flor de calabaza y cocina durante unos minutos. Añade los quesos, sazona al gusto y mezcla hasta que se integren por completo retira del fuego. Rellena los chiles.
2. Para la salsa de jitomate, licúa la cebolla, el ajo, los jitomates y el puré. Calienta el aceite, fríe la salsa, sazona al gusto y deja cocinar por 10 minutos.
3. Sirve los chiles acompañados con la salsa de jitomate, decora con la crema.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones: 4