



CHILES CUARESMEÑOS RELLENOS DE CAMARÓN

Ingredientes:

- 8 piezas de chiles cuaresmeños
- ½ de leche (500 ml)
- 2 lts de agua
- 200 gr de camarón pacotilla
- 50 gr de queso manchego en rebanadas
- ½ lt de aceite vegetal Para la harina (500 ml)
- ½ kg de harina (500 gr)
- 1 cucharada de sal
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 1 taza de agua para el arroz (250 gr)
- ½ taza de arroz (125 gr)
- 1 taza de agua (1250 ml)
- 1/8 pieza de cebolla
- ½ diente de ajo
- 1 cucharadita de consomé en polvo
- ¼ taza de elote en grano (60 gr)

Procedimiento:

1. Hacer un corte a lo largo de los chiles, desvenarlos y despepitarlos.
2. Desflemar los chiles en ½ litro de leche por 20 minutos.
3. Hervir 2 litros de agua y cocer los chiles por 5 minutos. Escurrir y secar con papel.
4. Rellenar los chiles con los camarones y una rebanada de queso manchego. Cerrar con la ayuda de dos palillos.
5. Mezclar la harina con la sal, el bicarbonato de sodio y el agua. Si es necesario, añadir más agua, hasta que tenga una consistencia espesa.
6. Calentar el aceite.
7. Sumergir los chiles rellenos en la harina, retirar el exceso y freír en el aceite hasta que tenga un tono dorado. Escurrir el exceso de aceite. Para el arroz

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4