



CHILES POBLANOS RELLENOS DE ARROZ Y CHAMPIÑONES EN SALSA ROJA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua (250 gr)
- 200 g de champiñones, rebanados
- 2 ½ tazas de agua (625 ml)
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 8 pzas de chiles poblanos asados, pelados y desvenados
- Crema, para acompañar

Para la salsa roja:

- 4 jitomates, cocidos
- 3 chiles serrano
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharada de aceite

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe el arroz hasta que dore ligeramente, agrega los champiñones, mezcla y cocina a fuego bajo moviendo constantemente.
2. A parte, licúa el agua con la cebolla, el ajo y el consomé de pollo hasta integrar perfectamente, agrega lo anterior con el arroz y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor, baja el fuego, tapa la cacerola y cocina hasta que el líquido se reduzca y el arroz esté bien cocido.
3. Para la salsa licúa los jitomates con los chiles, la cebolla, el ajo, el consomé y un poco de agua de la cocción de los jitomates. En una cacerola calienta el aceite y fríe la salsa hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8