



CHILES POBLANOS RELLENOS DE PICADILLO EN SALSA DE NUEZ

Ingredientes:

- 4 pzas de chiles poblanos asados, pelados y desvenados
- 300 gr de carne molida de cerdo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 pzas de jitomate picado
- ½ taza de pasitas
- ½ taza de almendras peladas y picadas
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de comino
- ½ cucharadita de sal

Para la salsa de nuez:

- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 3 tazas de leche (750 ml)
- 200 gr de nuez
- 1 cucharadita de concentrado de pollo

Procedimiento:

1. Sofríe en aceite caliente la cebolla, el ajo y el jitomate. Añade la carne molida en trozos pequeños. Sazona con la sal y las especias. Agrega las pasitas y las almendras. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que la carne se cocine. Reserva.
2. Para la salsa, licua el queso crema con la leche, la nuez y el concentrado de pollo. Lleva a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
3. Rellena los chiles poblanos con la carne. Sirve los chiles bañados con la salsa de nuez.

Porciones:

4