



CHILES POBLANOS RELLENOS

Ingredientes:

- 8 chiles poblanos, asados, sin piel y desvenados
- 1 kg de queso Oaxaca, en trozos
- 2 tazas de granos de elote (400 gr)
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 cuadros de papel aluminio

Procedimiento:

1. Rellena los chiles con el queso, los granos de elote y salpimenta.
2. Envuélvelos con el papel aluminio y asa en la parrilla.
3. Ofrece para acompañar, pescados, carnes, brochetas o camarones.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8