



CHILES RELLENOS CON SALSA DE QUESOS

Ingredientes:

- 4 piezas de chiles anchos sin semillas y remojados
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 taza de jamón de pavo en cubos (250 gr)
- 1 taza de piña en almíbar picada (250 gr)
- 1 taza de camarón cocktelero chico (250 gr)
- Sal al gusto

Para la salsa de quesos:

- 1 ½ tazas de leche (325 ml)
- 1 taza de crema (250 ml)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 4 rebanadas de queso amarillo
- 100 gr de queso Oaxaca
- 100 gr de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. En una sartén funde la mantequilla y sofríe la cebolla. Agrega el jamón, la piña y el camarón. Sazona con sal al gusto y cocina por 3 minutos. Reserva.
2. Para la salsa, licúa la leche, la crema, el consomé y los quesos. Vierte en una cacerola y permite que suelte el hervor.
3. Rellena los chiles con la mezcla de camarón y báñalos con la salsa de quesos.

Sirve y ofrece

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4