



CHILES RELLENOS DE ATU?N

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1?2 cebolla picada finamente
- 6 jitomates sin semillas y cortados en cubos
- 4 latas de atu?n en agua, escurridas
- 6 chiles poblanos limpios y desvenados
- 100 g de queso panela
- 6 jitomates
- 1?4 pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1?4 taza de agua
- 2 cucharadas de consome? de pollo en polvo

Crema para acompa?ar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofri?e la cebolla agrega el jitomate y cocina por 3 minutos ma?s, an?ade el atu?n y cocina por 5 minutos ma?s.
2. Rellena los chiles con el atu?n y el queso, reserva.
3. Para la salsa licu?a el jitomate con el resto de los ingredientes y coloca en el fuego hasta que rompa el hervor.
4. Ofrece tus chiles ban?ando con la salsa y la crema.

Tiempo de preparaci3n:

35 minutos

Grado de dificultad:

F3cil

Porciones:

6