

CHILES RELLENOS DE CAMARÓN CON SALSA DE FRIJOL Y HOJA SANTA

Ingredientes:

- 6 piezas de chiles poblanos limpios para rellenar
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 diente de ajo picado
- ¼ cebolla picada
- 3 piezas de jitomate picado sin semillas
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 400 gr de camarón pacotilla chico

Para la salsa de frijol y hoja santa:

- 2 tazas de frijoles bayos cocidos (500 gr)
- 1 ½ tazas de agua (325 ml)
- 1 hoja santa
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- Queso panela rallado y crema para servir

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite, sofríe el ajo y la cebolla. Cuando estén transparentes, agrega el jitomate. Espolvorea el consomé de pollo en polvo. Agrega los camarones. Tapa y cocina a fuego bajo por 3 minutos.
2. Rellena los chiles poblanos con la mezcla de camarón.
3. Para la salsa de frijol, licúa los frijoles con el agua, la hoja santa y el consomé. Vierte la salsa en una cacerola y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor.
4. Baña los chiles con la salsa de frijol, un poco de queso y crema.
5. Sirve y ofrece.

