



CHILES RELLENOS DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 500 g de champiñones, fileteados
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de epazote fresco, picado
- 250 g de queso Oaxaca, en trozos pequeños
- 6 chiles poblanos, asados, pelados y desvenados

Para la salsa:

- 13 tomates verdes, partidos en cuartos
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 3 chiles morita
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta el aceite, fríe la cebolla con el ajo, agrega los champiñones, deja cocinar por 3 minutos y sazona al gusto añade el epazote picado y el queso. Cocina unos minutos más, rellena los chiles con la mezcla anterior y reserva.
2. Para la salsa, asa el tomate con el ajo, la cebolla y el chile morita. Licúa con el agua y el consomé. Calienta el aceite, fríe la salsa y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece los chiles bañados con la salsa.

