



CHILES RELLENOS DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 8 jitomates, partidos en cuartos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles serranos
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 200 gr de chicharrón de cerdo, partidos en trozos
- 6 chiles poblanos asados, pelados y desvenados
- Queso, para acompañar

Crema, para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el agua y el consomé.
2. En una cacerola calienta el aceite y fríe la salsa hasta que suelte el hervor, agrega el chicharrón y rectifica la sazón.
3. Rellena los chiles con un poco de chicharrón, acompaña con crema y queso. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6