



CHILES RELLENOS DE MARISCOS AL CHIPOTLE

Ingredientes:

- 4 piezas de chiles poblanos, asados, sin semillas y sin piel
- 2 cucharadas de aceite
- ½ pieza de cebolla blanca rebanada
- 200 g de camarón sin cabeza y sin cáscara
- 200 g de aros de calamar
- 3 filetes de pescado cortado en cuadros medianos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 3 piezas de chile chipotle de lata
- ½ taza de crema ácida light
- ¼ taza de leche entera
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite sobre una sartén y acitrona la cebolla, posteriormente añade los camarones, los aros de calamar y los cuadros de pescado. Salpimenta y cocina durante 5 minutos. Reserva.
2. Licúa el queso crema con el chile chipote, la crema, la leche y el consomé de pollo en polvo. Viértela sobre la sartén de los mariscos y cocina durante 5 minutos más.
3. Rellena los chiles con ella preparación y presenta acompañado con un poco de arroz blanco.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4