



CHILES RELLENOS DE QUESO EN SALSA DE FRIJOL

Ingredientes:

- 2 tazas de crema reducida en grasa (500 ml)
- 1 lata de frijoles bayos refritos (580 gr)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 chiles chipotles de lata
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 6 chiles poblanos asados, pelados y desvenados
- 400 g de queso panela picado en cubos
- Crema para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa la crema con los frijoles, el agua, los chiles chipotles y el consomé.
2. Cuela y cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente reserva.
3. Rellena los chiles con el queso y sirve bañando con la salsa de frijol y un poco de crema.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6