

CHILES RELLENOS DE QUESO Y CHAMPIÑONES EN SALSA ROJA

Ingredientes:

- 6 chiles poblanos, sin piel y desvenados
- 400 gr de champiñones en rebanadas
- ½ cebolla blanca fileteada
- 200 gr de queso panela en cubos
- 20 gr de mantequilla sin sal
- 50 ml de crema
- Sal al gusto

Para la salsa:

- 8 jitomates asados
- ¼ de cebolla asada
- 1 chile cuaresmeño asado
- Sal al gusto
- 1 cucharada de aceite

Procedimiento:

1. Para el relleno, coloca al fuego un sartén y funde la mantequilla, agrega la cebolla y cocina hasta que esté transparente.
2. Agrega los champiñones, cocina hasta que estén suaves y hayan soltado su jugo, agrega el queso panela, sazona.
3. Para la salsa, licúa los ingredientes, y fríe la salsa, reserva.
4. Rellena los chiles poblanos, acompaña con la salsa y decora con la crema.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6