



## CHILES RELLENOS DE TAMAL

### Ingredientes:

- 4 tamales de elote
- 6 chiles poblanos, limpios, desvenados y sin semillas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de cebolla
- 3 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1 taza de agua (125 ml)
- 1 ½ cucharada de consomé de pollo en polvo
- 200 gr de Queso Manchego, rallado

### Procedimiento:

1. Corta en cubos los tamales y rellena los chiles colócalos en un refractario y reserva.
2. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, añade la harina y deja cocinar hasta que tome un color dorado licúa con la leche, el agua y el consomé.
3. Regresa al fuego y deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente baña los chiles con esta salsa y espolvorea el queso. Mete al horno de microondas por 3 minutos o hasta que se gratine por completo el queso.
4. Ofrece decorando con un poco de perejil.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6