

CHILES COLORADOS RELLENOS DE QUESO

Ingredientes:

- 6 Chiles Colorados (Ancho) suaves
- 600 gms de queso rallado (manchego, chihuahua, etc)
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- ½ Cebolla
- 2 Dientes de Ajo
- 2 tazas de Puré de Tomate (500 ml)
- 1 c de Comino Molido
- 1 C de Consomé de Pollo en Polvo
- Agua la necesaria aproximadamente 1 taza
- Sal al gusto
- ½ taza crema de vaca (para adornar)

Preparación:

1. Los chiles se limpian con un trapo húmedo para quitarles el polvo. Se abren con tijeras, se les quita la semilla y venas. Se rellenan bien apretados con el queso.
2. La cebolla se pica finamente. Para preparar la salsa, se fríe en un poco de aceite la cebolla hasta acitrionar. Se muele en la licuadora el ajo con el puré de tomate y se agrega al sartén. Se sazona con comino y consomé. Se deja hervir la salsa para que se cueza el ajo y se mezclen los sabores. Se agrega el agua necesaria para que la salsa quede de una consistencia mas suave.
3. Se meten los chiles a la salsa y se calienta a lumbre bajita para que no se tire el queso. Ya para servir se les agrega la crema encima.

Notas:

Si los chiles se van a servir otro día es mejor dejar enfriar la salsa y luego meter los chiles. Se refrigeran así y al día siguiente se pueden hornear o calentar en sartén. Al final se le agrega la crema como decoración.

Se usa aproximadamente 100 gms de queso por cada chile.

Si los chiles están muy secos se pueden poner al vapor unos minutos para suavizar.

