

## CHILES RELLENOS DE ATÚN ENCEBOLLADOS

### Ingredientes para el relleno:

- 4 Chiles Poblanos Asados y desvenados
- 3 latas de atún
- 1 papa chica
- 1/3 de taza de aceitunas verdes picadas
- 1 rama de apio picada finamente
- 1/3 de Taza Chícharos Congelados
- 2 C de Cebolla finamente picada
- 1/3 de taza de Tomates huajes picados
- 2 C Cilantro picado
- 1/3 de taza Mayonesa

### Ingredientes para el encebollado:

- 1 Cebolla grande o 2 chicas
- 4 C de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de orégano fresco
- 1 rama de mejorana fresca
- 8 bolas de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 2 C de vinagre de manzana o de vino blanco
- 1 c de consomé de pollo en polvo
- 1 C de mostaza
- 1 c de azúcar

### Preparación:

1. Las latas de atún se escurren en un colador.
2. La papa se pela y se corta en cubos de 3 a 4 mm. Se pone a cocer en una olla con agua hirviendo. Se cocina solamente hasta que la papa se sienta cocida, que no se desbarate. Se escurre y se deja enfriar.

3. Se mezcla el atún escurrido con la papa y los chícharos. Se añaden las aceitunas, el apio, la cebolla, tomate, cilantro y mayonesa. Se revuelve suavemente. Con esta mezcla se rellenan los chiles.
4. Para hacer el encebollado, se cortan las cebollas en rebanadas delgadas. En un sartén se pone el aceite a calentar. Se agregan el orégano, la mejorana, la pimienta y el laurel dorando por 2 minutos. Se agrega la cebolla y el ajo rebanado y se acitrona hasta que la cebolla se suaviza un poco, no debe sobrecoarse, se sazona con el vinagre, el consomé, la mostaza y el azúcar. La cebolla debe estar cocida pero crujiente. Se deja enfriar la cebolla. Se cubren los chiles con el encebollado y se meten al refrigerador para comerlos fríos acompañados de tostadas o galletas saladas.

