

ARROZ BLANCO CON CHILES RELLENOS DE ELOTE Y QUESO

Arroz Blanco:

- 1 ½ tazas de arroz
- 1 C de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 3 tazas de agua
- 1 C de consomé de pollo en polvo
- 1 c de Sal

Chiles:

- 6 Elotes
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de tomate finamente picado
- 10 a 20 hojas de epazote
- Sal y Pimienta al gusto
- 6 a 8 chiles poblanos
- ¼ de litro de crema
- 150 gms de queso rallado (chihuahua, manchego, oaxaca)

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite y se pone a acitronar la cebolla y el ajo, usando lumbre bajita para que no se tueste. Se agrega el arroz y se sigue moviendo durante 2 minutos hasta que el arroz se vea ligeramente transparente, no debe tomar color porque es arroz blanco.
2. Se agrega el agua, el consomé y la sal. Se revuelve y se tapa una vez que ha hervido. Se baja la lumbre y se deja cocinar durante 10 a 15 minutos hasta que toda el agua haya evaporado. Se retira de la lumbre y se aparta.

3. Los elotes se desgranán. En un sartén se calienta el aceite, se agrega la cebolla, el ajo y el elote y se deja cocinar durante 5 minutos. Se añade el tomate, sal, pimienta y se tapa hasta que esté el elote suave. Se apaga la lumbre y se agrega el epazote picado y se mezcla. Se prueba y se sazona con sal y pimienta.
4. Los chiles poblanos se asan al fuego directo, se meten a una bolsa de plástico para que suden. Se pelan y se abren para retirar la semillas y venas. Se rellenan los chiles con el elote ya guisado.
5. El arroz se revuelve suavemente con la crema y el queso rallado. Se acomoda el arroz en un platón o cazuela, se meten los chiles en el arroz, se cubre con tapa o papel aluminio y se calienta en el horno o al fuego suave para que gratine el queso durante 15 a 20 minutos.
6. Se sirve caliente.

