



Desde la cocina de Amalia Viveros

CHILES RELLENOS

Ingredientes

Para los chiles:

6 chiles poblano verdes
1 bloque de queso fresco
de tamaño pequeño a
mediano, cortado en
6 rebanadas iguales
1/2 taza de aceite vegetal
6 huevos
Harina para salsa

Para la salsa:

1/2 cebolla grande
4 tomates Roma
2 dientes de ajo
1 chile jalapeño
Cilantro fresco

Prepare los chiles

Coloque los chiles poblano en una bandeja para hornear (puede utilizar papel de aluminio para que sea fácil de limpiar) y rostícelos debajo de la parrilla por alrededor de 5 minutos por cada lado hasta que la piel quede ennegrecida y arrugada.

Coloque los chiles en una bolsa plástica (o cúbralos con más aluminio) por al menos 5 minutos para que el vapor continúe aflojando la piel, luego jale toda la piel suelta que sea posible. Una vez que se hayan enfriado lo suficiente, haga una hendidura en un lado de cada chile y retire las semillas. Llene con una rebanada de queso y cierre los chiles con palillos.

Separe las yemas de los huevos de las claras y bata las claras hasta formar una espuma. Luego bata las yemas e incorpórelas suavemente a las claras. Sumerja los chiles en harina (retire cualquier exceso de harina) y luego en los huevos batidos, asegurándose de cubrir completamente el chile. Fría los chiles en aceite vegetal a fuego lento hasta que adquieran un color marrón por todos lados.

Prepare la salsa

Corte y saltee las cebollas, póngalas aparte. Retire las semillas y la raíz del chile jalapeño, luego trocee finamente (quizás quiera utilizar guantes plásticos). Trocee el tomate y el ajo, y póngalos a hervir con el jalapeño en aproximadamente 1 taza de agua durante 5 minutos. Drene el exceso de agua.

Lleve a una licuadora y licúe hasta obtener una mezcla consistente. Agregue las cebollas salteadas y el cilantro y vuelva a licuar hasta obtenerla consistencia deseada.

Vierta la salsa sobre los chiles.