

Chiles Rellenos

por Manuel



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: Guatemala

Ingredientes

12 chiles pimientos de regular tamaño
1 1/2 libra de carne molida de res
1 huevo
2 onzas de miga de pan
10 tomates
1 cebolla
1/4 cucharadita de pimienta negra molida
2 1/2 cucharadita de sal
2 dientes de ajo
1 cucharadita de aceite vegetal

Preparación

A los chiles se les quita una rodaja donde esta el tronco y se le saca la semilla. Luego se mezclan 3 tomates en trocitos, 1/2 cebolla picada, la miga de pan, el huevo, 1 1/2 cucharadita de sal y la pimienta con la carne molida cruda y con todo esto se rellenan los chiles.

En una olla se ponen a cocer los otros 7 tomates y un vaso de agua y se liquan con todo y se les agrega 1 cucharadita rasa de sal.

En una sartén se frien el ajo y 1/2 cebolla bien picaditos y se le hecha los tomates liquados.

Luego se colocan los chiles parados con el abertura para arriba dentro la salsa, se tapan y se dejan hervir por 20 minutos .

Se puede acompañar con pure de papas o arroz.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259437/chiles-rellenos/>