

CHILES RELLENOS DE PORTABELLA CON QUESO

Porciones: 4



30 min.

INGREDIENTES

- 1 charola de 500g de Portabella Rebanado.
- 4 chiles pasilla sin semillas.
- 1/4 de cebolla entera.
- 1/2 cebolla picada finamente.
- 2 dientes de ajo enteros.
- 2 dientes de ajo picados finamente.
- 100g de jitomate cortado a la mitad.
- 1/2 L de agua
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta al gusto.
- Epazote al gusto.
- Queso manchego rallado al gusto.
- Queso doble crema rallado al gusto.

PROCEDIMIENTO

En un sartén caliente pon a dorar los chiles pasilla, el 1/4 de cebolla, los 2 dientes enteros de ajo, los 100g de jitomate. Después de unos min, agrega el 1/2 L de agua para que los ingredientes de cuezan.

Después, licúa todos los ingredientes y cocina la salsa hasta que cambie de color. Reserva.

En un sartén, calienta 3 cdas de aceite y fríe la cebolla picada y los 2 dientes de ajo también picados, agrega los Portabella Rebanados y baja la temperatura para que el agua que sueltan los Portabella, se vaya evaporando.

Sazona con sal y pimienta al gusto y agrega un poco de epazote.

Rellena los chiles tatemados con los Portabella y los 2 tipos de queso, añade la salsa y disfruta.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx