



CHILES RELLENOS DE CAMARONES Y QUESO ASADERO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 chiles poblanos
- ½ kg de camarón
- 1 tomate picado en cuadritos
- ½ cebolla picada en cuadritos
- 2 dientes ajo finamente picados
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 paquete de Queso asadero La Vilita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es súper rica y les fascinará.

Lo que tenemos que hacer es asar los chiles, cuando ya estén con la cascara quemada por completo los sacamos del fuego y los ponemos en una bolsa de plástico para que suden y la cascara sea mucho más fácil de quitar.

Dejamos 20 minutos y quitamos la cascara, las venas y las semillas perfectamente.

Hacemos un sofrito con todos estos ingredientes y reservamos.

Rellenamos los chiles en partes proporcionales con el sofrito y a cada uno agregamos una rebanada de queso asadero.

Ponemos en una sartén los chiles y tapamos hasta que gratine el queso.

¡A todos les encantará, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita