



CHILES RELLENOS DE CARNE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 chiles poblanos
- 225 g de carne molida de res
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- 300 gr de queso chihuahua La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Oreparemos unos chiles con mucho queso y elotitos para darle gusto a todos en casa.

Primero, cocemos la carne molida con la cebolla, la sal, la pimienta y el diente de ajo. Una vez que tome color, apartamos del fuego.

Tomamos los chiles y los cocemos directamente en la flama de la estufa. Cuando estén doraditos, los lavaremos para quitarles las venas. Luego, los partimos justo por la mitad y los colocamos en un refractario.

Rellenamos con la carne y agregamos los elotitos y el queso chihuahua La Villita por encima.

Horneamos aproximadamente 15 minutos y ¡listo!

Prueba también con relleno de pollo, saben riquísimos.

 LaVillitaMX  @LaVillita