



## CHILES RELLENOS DE CARNE MOLIDA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 8 chiles poblanos
- Queso Manchego La Villita
- 400 gramos carne molida de res
- 1 papa grande
- 3 chiles güeros
- 1 kilo jitomate
- 1 diente ajo
- 1 manojo cilantro
- 8 huevos
- Harina
- Agua
- Margarina sin sal La Villita
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas aprendan a realizar esta riquísima receta para toda la familia.

Asamos los chiles poblanos, ya sea en una sartén con un pedacito de Margarina sin sal La Villita o a fuego directo. Una vez que la piel se haya tostado un poco, colocamos los chiles asados en una bolsa de plástico y añadimos una cucharada de sal, de este modo será más fácil pelarlos. Dejamos reposar por 10 minutos.

Transcurrido el tiempo de reposo, pelamos los chiles con un poco de agua. Retiramos las venas y las semillas para que los chiles rellenos de carne molida no piquen demasiado.

Ahora lavamos los jitomates y los cortamos en trozos, licuamos con 1 diente de ajo y 1 taza de agua, calentamos un poco de Margarina sin sal La Villita en una cacerola y freímos la salsa.

Lavamos el manojo de cilantro y lo agregamos a la cacerola, sazonomos con un poco de sal y dejamos hervir a fuego medio. Calentamos un poco de Margarina sin sal La Villita en un sartén y freímos la carne molida.

Lavamos la papa y los chiles güeros una vez cortamos todo en cubitos, los agregamos a la carne. Sazonamos con sal y dejamos cocinar por 10 minutos. Hacemos un corte en cada chile y vamos rellenando poco a poco con la carne molida y trozos de Queso Manchego La Villita. En un recipiente, separamos las claras de las yemas, batimos las claras a punto de nieve y después agregamos las yemas una por una.

Capeamos los chiles y freímos en un sartén con aceite caliente y ya que estén dorados servimos con la salsa preparada. ¡Buen Provecho!