



## CHILES RELLENOS DE VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 4 chiles poblanos
- 2 papas
- 2 zanahorias
- 1 calabaza
- Sal
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Un poco de sabor para la comida de hoy, amigas.

Lavamos los chiles y ponemos sobre el fuego para que se tatemén, cuando estén quemados, los ponemos en una bolsa de plástico para que suden y poder limpiarlos bien. Quitamos toda la parte quemada del chile y enjuagamos por dentro, le hacemos un pequeño

En una olla ponemos a cocer las verduras con sal y pimienta durante 15 minutos. Cuando estén listas, cortamos en cubos pequeños y pasamos a la sartén para sofreír en un sartén con Margarina La Villita. Rellenamos los chiles con las verduras, podemos acompañarlos también con pollo, atún y salsa.

Compartan con un arroz, amigas, queda delicioso.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita