



CHILES RELLENOS VEGETARIANOS

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 chiles poblanos
- 360 gramos queso manchego o Oaxaca La Villita
- 1 taza de granos de elote

MODO DE PREPARACIÓN

Seguramente tus chiles rellenos son la delicia de la colonia, amiga, pero prepárate para sorprender a todos dentro y fuera de casa con esta receta sencilla pero igual de asombrosa.

Asa, pela y desvena perfectamente los chiles poblanos y reserva.

Corta el queso panela La Villita en cubos o rebanadas largas y rellena los chiles.

Para servir, acompaña con arroz y rebanadas de aguacate o una cama de lechugas, fruta de tu elección y semillas como nueces o arándanos.

 LaVillitaMX  @LaVillita