



Chiles rellenos con hongos

9 de Junio, 2009

Chef: Lorena Velázquez

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
Fácil	4 porc	30 min	Bajo

Ingredientes:

- 4 chiles dulces asados
- 2 dientes de ajo picados finos
- 1 cebolla finamente picada
- 1 ½ cdas. de aceite de oliva
- 2 cditas. de mantequilla
- 1 ½ cditas. de sal gruesa
- ½ kg de hongos limpios finamente picados
- ½ Chile picante finamente picado
- ½ taza de culantro picado
- Sal y pimienta y por supuesto

Preparación:

1. Elimine las semillas y venas de los chiles asados
2. Con la ayuda de 4 toallas de cocina Nevax elimine el exceso de líquido de los chiles. Resérvelos una vez secos.
3. Para preparar el relleno, sofría los ajos y la cebolla en una cacerola con el aceite y la mantequilla.
4. Sazone con un poco de sal y añada los hongos, el chile picante y la mitad del culantro
5. Cocine por unos minutos hasta que el líquido de los hongos se absorba, verifique la sazón y luego añada el resto del culantro.
6. Rellene los chiles y disfrute.

© 2014 Grupo Nación GN S.A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Grupo Nación GN S.A. Está prohibida su reproducción con fines de lucro.