



Chiles Rellenos

CON SOFRITO ÍSSIMA



Preparación
45 min



Horno
400° F



Porción
12 personas

Ingredientes:

- 6 chiles morrones.
- Sal y pimienta.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1/2 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 cucharada de romero picado.
- 2 tomates pelados y picados.
- 1 bolsita de Sofrito Mexicano ÍSSIMA®.
- 3/4 de libra de carne molida de cerdo.
- 2 cucharadas de queso parmesano.





Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F y corta cada chile a la mitad.
2. Quítales las semillas y las membranas. Calienta una olla con suficiente agua y ponla a hervir.
3. Cuando esté hirviendo deja caer los chiles y deja que se cocinen por 6 minutos.
4. Escurre y colócalos en una bandeja engrasada para horno.
5. Sazonar con sal y pimienta.
6. Calienta 2 cucharadas de aceite vegetal en el sartén a fuego medio bajo y saltea el ajo y la cebolla hasta que estén transparentes.
7. Agrega el romero y la carne.
8. Retira del fuego y agrega el sofrito.
9. Divide la mezcla en los chiles, espolvorea el queso parmesano y hornéalos 35 minutos.



Escribe tu tip secreto

