

Chile ancho relleno de queso

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 30 min.

Tiempo de cocción: 20 min

Categoría: Mexicana

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 4 chiles anchos
- 1 queso Oaxaca
- Vinagre de yema
- **Sal de mar aromática alpont**
- **Mezcla de Pimientas alpont**

Modo de preparación

- Enjuagar los chiles y cortarlos por un lado. Llenar un recipiente con 2L. de agua, 3 Cdas. de vinagre de yema, y 3 cditas. de **Sal de Mar Aromática alpont**.
- Remojar los chiles hasta que se sientan suaves (aprox. 30 min.) Enjuagarlos, retirar las semillas y las venas.
- Rellenar los chiles con queso Oaxaca y cerrarlos con un palillo.
- Colocarlos en un refractario enmantequillado. Bañarlos en vinagre, y sazonar con **Sal de Mar Aromática alpont** y **Mezcla de Pimientas alpont** al gusto.
- Calentar en el horno a 175°C hasta que el queso se derrita. Se puede acompañar con frijoles y salsa al gusto.

