



Chiles poblanos rellenos de atún con salsa de frijol

Categoría: Plato Fuerte, Chile, Pescado, Salsas, Frijoles

Este delicioso platillo mexicano es ideal para una comida rápida y deliciosa.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 latas de Atún drenado
- 1 taza de Salsa Mexicana La Costeña®
- 1 lata de Salsa para Enfrijoladas La Costeña®
- 4 piezas de Chiles poblanos, asados y limpios
- 2 cdas de Crema ácida
- 2 grs de Queso tipo manchego rallado



Preparación

1. En una sartén calentar el atún con la salsa mexicana. Cocinar hasta que el agua haya evaporado por completo.
2. Calentar en una olla el resto de la salsa mexicana y la salsa para enfrijoladas. Mezclar.
3. Rellenar los chiles poblanos con el atún y colocarlos en un refractario.
4. Cubrir con la salsa de frijol, añadir la crema ácida y el queso rallado.
5. Hornear a 180°C durante 10 minutos. Servir