



Chiles rellenos de frijoles con plátano

Categoría: Plato Fuerte, Chile

Prueba esta deliciosa receta de chile relleno, y déjate consentir por su sabor.



Preparación
45 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 cdas de Cebolla blanca picada
- 6 cdas de Aceite
- 1 pieza de Plátano macho cocido
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 4 piezas de Chile ancho
- 1/2 cdta de Ajo picado
- 1 1/2 tazas de Puré de Tomate Sazonado La Costeña®
- 1 1/2 tazas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Queso panela rallado



Preparación

1. En aceite caliente freír 3 cucharadas de cebolla, trocear el plátano y agregar al sartén, machacar, cocinar por 3 minutos, agregar los frijoles, mezclar.
2. Sofreír el resto de la cebolla con el resto del aceite, agregar ajo, freír hasta dorar. Agregar el puré de tomate machacado y el puré de tomate sazonado, mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto, llevar a hervor. Reservar.
3. Abrir los chiles retirar semillas y remojarlos en agua caliente por 10 minutos o hasta que estén suaves. Rellenar los chiles con la mezcla de frijol con plátano, servir sobre un espejo de salsa de tomate y espolvorear con queso.