

Chile Pasilla Relleno (Conocido tambien como Chile Ancho)

¡Prueba esta receta fácil y
deliciosa!

Contribuido por: Janet Klein MS

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

Tiempo total:



Ingredientes

6 Chiles Pasilla seco grandes, también conocido como chile ancho

6 oz. Queso Mozzarella bajo en grasa, rallado. (aproximadamente ¼ Taza por chile)

1 o 2 Calabacitas, o cualquier otra verdura que tenga a la mano, picada

8 – 10 Tomatillos

1 Cebolla

Cilantro al gusto

Sal al gusto

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 350°F
2. Remojar los chiles.
3. Mientras licua el tomatillo, cebolla, cilantro y sal, a que solo quede picado, no completamente licuado.
4. Cuando los chiles se hayan suavizado, corte a un lado, quite las semillas y rellene con queso y verdura picada.
5. Acomode los chiles en un recipiente pyrex. Vierta la salsa a cubrir todos los chiles.
6. Hornee tapado con papel aluminio para que se comience a cocer todo, unos 20 minutos y destape para que se dore un poco y se consuma el jugo.

Información nutricional

Calorias:

Grasa total:

Grasa saturada:

Colesterol:

Sodio:

Carbohidratos:

Fibra dietetica:

Azucares:

Proteina: