



Chiles rellenos de elote

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 6 personas

Hay recetas que son memorables, en realidad todas lo son, pero unas más que otras... estos chiles rellenos de elote, son un clásico en la casa de Antuan, desde que no existíamos en el panorama ninguna de las nueras. Han de saber que la pobre de mi suegrita tuvo que lidiar con 6 varones ella solita y luego con 6 nueras (o como ella dice bromeando con 6 «no eran»), todo mi respeto y admiración para ella.

Algo para recordar y que seguimos disfrutando de vez en cuando ahora después de tantos años, eran esas comidas familiares multitudinarias con las que nos deleitaba a todos. Yo batallo para hacer 6 tristes chilitos y ella siempre le daba batería a un ejército.

Pues entre todos sus platillos deliciosos, estos chiles son de los mejores. Esperábamos la Cuaresma para que nos los hiciera.

Se los recomiendo, son mucho más sencillos que unos chiles lampreados y el relleno mucho más rápido que el de picadillo.

Ingredientes:

- 6 Chiles poblanos, asados, desvenados y abiertos para rellenar.
- 3 Tazas de elote blanco, desgranado y precocido.
- 3 Tazas de elote amarillo, desgranado y precocido.
- 1 Cebolla chica picada en cuadritos.
- 2 Tomates huaje grandes picados en cuadritos.
- 2 cucharaditas de consomé de pollo (Knorr Natural) o al gusto.
- 1 cucharadita de consomé de tomate (Knorr Natural) o al gusto.
- 2 Cucharadas de aceite de uva.

SALSA:

- 500 gr. crema ácida («Norteñita»).
- 250 ml. leche entera de vaca (puede sustituirse la mitad o toda con leche evaporada).
- $\frac{3}{4}$ a 1 Taza puré de tomate (depende del gusto).
- 1 Diente de ajo picado finamente.
- 1 Cucharada de aceite de uva.
- 1 cucharadita de consomé de pollo (Knorr Natural) o al gusto.



Chiles rellenos de elote

- Queso manchego rallado (al gusto).

Procedimiento:

Tener los chiles ya preparados para rellenar (lavados, asados, desvenados y abiertos).

En un sartén extendido poner a calentar dos cucharadas de aceite de uva, agregar la cebolla a que acitrone un poco e incorporar las tazas de elote. Dejar sofreír (tapado si es necesario) hasta que el elote se empiece a cocer. A medio cocimiento condimentar con el consomé de pollo y consomé de tomate y agregar el tomate picado. Esperar a que el elote termine de cocerse y apagar. Dejar enfriar un poco antes de rellenar los chiles.

Para la salsa, se pone a calentar en un sartén una cucharada de aceite de uva y se agrega el ajo picado a que dore ligeramente. Ahí mismo se pone el puré de tomate para que se sofría con el ajo.

Cuando ya está listo se agrega la crema y la leche, se condimenta con el consomé de pollo y se deja a que caliente y espese un poco. No dejar hervir pues se cortará la leche.

Rectificar el sabor y si ya está al gusto, apagar el fuego y reservar.

Rellenar los chiles con el elote y acomodarlos en un refractario uno junto a otro, procurando que queden muy juntos y «apretaditos» uno al lado del otro.

Se bañan abundantemente con la salsa y luego se les pone el queso rallado encima. Como el relleno es seco, deben llevar suficiente salsa.

Se meten al horno destapados, a 250°C a que hierva la salsa y se gratine el queso. Se puede prender un momento el grill para que el queso se dore un poco. Al sacarlos se dejan reposar 5 minutos antes de servir.

Presentarlos junto con arroz blanco o servirlos sobre una cama del mismo.

¡BUEN PROVECHO!