



## CHILES ANCHOS RELLENOS GRATINADOS (6 Porciones)

### Ingredientes:

- 3 chorizos grandes (300 g)
- 1 lata de frijoles refritos bayos (580 g)
- 200 g queso manchego
- 6 chiles anchos grandes

1. Horno precalentado a 210° C

2. Pica finamente los chorizos y frielos en un sartén, agrega los frijoles refritos y mezcla hasta integrarlos por completo, deja cocinar por 7 minutos y reserva.

3. Corta cubos medianos del queso manchego y reserva.

4. Por aparte quítale las semillas a los chiles haciendo una pequeña abertura a lo largo, remójalos en agua caliente hasta que estén suaves, escúrrelos y sécalos perfectamente.

5. Rellena cada uno de los chiles con un poco de los frijoles y queso, colócalos en un refractario para hornear y tápalos con papel aluminio.

6. Hornea por 15 minutos o hasta que el queso se haya derretido por completo. Retira del horno y ofrece bañándolos con salsa de jitomate.

Preparación 30 min  
Dificultad Fácil \*\*