



Chiles poblanos rellenos de Sardina Yavaros



30 min



(4 personas)

Ingredientes

- 1 Lata de Sardina Yavaros de 425 g
- 5 Chiles poblanos
- 4 Huevos
- 2 Cebollas medianas
- 3 Dientes de ajo
- 1 Kilo de tomate
- 4 Chiles cuaresmeños
- 2 Tiras de cilantro



Modo de Preparación

Asar y pelar los chiles. Picar un diente de ajo, dos cebollas, 4 tomates y una ramita de cilantro. Freír con aceite de olivo y sazonar bien.

Agregar la Sardina Yavaros ya limpia, rellenar los chiles y capearlos con los 4 huevos.

Para la salsa, lavar los tomates y los chiles cuaresmeños, posteriormente ponerlos a cocer. Molerlos con el ajo sobrante, la cebolla y el cilantro, luego sazonar. Los chiles se bañan con la salsa que hicimos al principio.

Al servir puedes acompañar con arroz hervido con sal y pimienta.

