

Mexicana

Platos Fuertes

Chiles Rellenos de Queso Tradicionales en Caldillo de Views

Prep: 25m Cocción: 25m Σ Total: 50m 4 porciones



Ref. visual: Views on the Road (Stephanie & Cloud)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [10]

- ☐ 4 unidades Chiles poblanos frescos grandes y rectos
- ☐ 1 lb (450g) Queso Oaxaca o Chihuahua en tiras gruesas (El Mexicano Oaxaca)
- ☐ 4 unidades Huevos grandes separados (claras y yemas)
- ☐ 0.5 taza Harina de trigo para enharinar
- ☐ 4 medianos Jitomates Roma cocidos para el caldillo
- ☐ 1.5 tazas Caldo de pollo o agua para el caldillo
- ☐ 1.5 tazas Aceite vegetal para freír
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo pelados (para el caldillo)
- ☐ 0.25 mediana Cebolla blanca (para el caldillo)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher (dividida)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Queso Oaxaca Auténtico: El Mexicano Queso Oaxaca
Fundido elástico perfecto sin soltar suero acuoso. • 📍
Lácteos hispanos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Tatemar y Sudar Poblanos

15 min

Asa los chiles al fuego directo o comal hasta que la piel esté completamente ampollada y negra. Coloca en bolsa de plástico 10 minutos para sudar, pela y desvena con cuidado.

✓ Control: Chiles pelados limpios con el tallo intacto.

2 Rellenar Chiles y Hervir el Caldillo de Jitomate

8 min

Rellena cada chile con abundante queso Oaxaca, cierra con un palillo de dientes y pásalos por harina sacudiendo el sobrante. Mientras tanto, licúa los jitomates Roma cocidos, la cebolla blanca, los dientes de ajo, el caldo de pollo y 1 cucharadita de sal hasta obtener una salsa tersa, y hiévela a fuego lento durante 8 minutos para formar el caldillo rojo caliente.

✓ Control: Chiles rellenos secos y enharinados y caldillo rojo de jitomate hirviendo suavemente.

3 Montar el Capeado de Huevo

5 min

Bate las claras con la 0.5 cucharadita restante de sal a punto de nieve firme (picos rígidos). Añade las yemas una a una batiendo suavemente a velocidad mínima.

✓ Control: Espuma dorada suave y aireada.

4 Freír y Servir en Caldillo Rojo

8 min

Sumerge cada chile en el capeado y fríelo en aceite caliente a 350°F bañando la parte superior con una cuchara 2 minutos por lado hasta dorar. Sirve una base generosa del caldillo caliente de jitomate en platos hondos y coloca encima los chiles rellenos recién fritos.

✓ Control: Chiles rellenos inflados, dorados y crujientes bañados alrededor con caldillo de jitomate caliente.

SEGURO ALIMENTARIO Y TEMPERATURA: $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A $\geq 140^{\circ}\text{F}$ / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a $\geq 140^{\circ}\text{F}$ (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a $\leq 40^{\circ}\text{F}$ (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Capeado dorado ligero y esponjoso sin exceso de grasa, que encierra un chile tierno con queso derretido en hilo sobre caldillo rojo caliente.

POR QUÉ FUNCIONA:

El Capeado a Punto de Turrón: Montar las claras a punto de nieve firme antes de envolver suavemente las yemas crea una espuma de aire que se expande en el aceite caliente, aislando el chile y manteniéndolo ligero.

EVITA ESTE ERROR:

El capeado de huevo se resbala del chile: Seca muy bien los chiles pelados con papel de cocina y enharínalos generosamente sacudiendo solo el exceso.