

RECETA MARVA

# Chiles Rellenos con Filete de Pollo



## Ingredientes

- 2 tazas de filete de pollo MARVA cocido y desmenuzado
  - 4 chiles dulces
  - ¼ taza de culantro
- 200 gramos de queso manchego
  - ¼ cebolla cortada en juliana
- 2 tomates cortados en cubitos
  - Sal y pimienta al gusto
  - 1 taza de crema
  - 1 lata de maíz dulce

## Preparación

Coloca en una sartén caliente aceite y cocina la cebolla, tomate, el pollo previamente cocido y desmenuzado, el maíz dulce, la sal y pimienta, el culantro y mezcla bien mientras se cocina un poco.

Agrega la crema y revuelve bien. Rellena los chiles previamente cocinados en el horno con la mezcla de pollo, coloca el queso y gratina por 10 minutos.

¡HORA DE COMER!

