

# Morrones Guajillos Rellenos

## con Chile Chipotle y Quesos Plant Based

holaveggie



🕒 40 minutos

📊 Media

🏷️ Sabores de México

🏷️ Sin Gluten Agregado

Para esta abundante comida veggie, los tiernos y ahumados morrones se rellenan con zuquini y porotos glaseados con chipotle, arroz esponjoso y crema de almendras. Terminamos los morrones con una cobertura de queso de almendras derretido y luego rociamos todo con un dúo de salsa de chile guajillo caliente y un poco más de crema.

Contiene: Frutos Secos • **Picante**

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

### Ingredientes en la caja

 lata de porotos negros 1 un	 arroz blanco 0,5 taza	 morrones verdes 2 un	 zuquini 1 un	 salsa de chipotle 2 cdita	 mix quesos veganos 60 gr
 cebolla de verdeo 1 cdita	 dientes de ajo 2 un	 azúcar mascabo ½ cdita	 salsa de guajillo 1 un	 crema de almendras 32 gr	

### Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

### Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de Horno
- ✓ Olla

Nutrición por porción: Calorías 650 kcal, Grasas 18 g, Carbohidratos 99 g, Proteínas 25 g

Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

# Morrones Guajillos Rellenos

## con Chile Chipotle y Quesos Plant Based



### 1 – COCINÁ EL ARROZ

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**. Precaentá el horno a fuego alto.
- En una olla mediana, combiná el **arroz**, una pizca grande de sal y 1 (2) taza de agua. Llevá a fuego alto hasta que hierva. Una vez que hierva, bajá el fuego a bajo. Tapá y cociná, sin revolver, de 13 a 15 minutos, o hasta que el agua se haya absorbido y el arroz esté tierno. Apagá el fuego y revolvé con un tenedor



Cocinando para  
**4**

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

### 2 – HORNEÁ LOS MORRONES

- Colocá los **morrones** en una bandeja de horno. Rociá con aceite de oliva y sazóná con sal y pimienta, por ambos lados. Horneá durante 12 a 14 minutos, o hasta que se doren y formen ampollas. Sin apagar el horno, retirá la bandeja con los **morrones**.
- Dejá enfriar al menos 5 minutos. Cortá con cuidado el **morrón** para que puedas rellenarlo, haciendo una hendidura a lo largo de cada **morrón** enfriado, dejando un lado intacto. Abrí con cuidado cada **morrón**. Con una cuchara, retira las semillas.



### 3 – PREPARÁ EL RESTO DE LOS INGREDIENTES

- Mientras tanto, cortá el **zuquini** en dados pequeños.
- Pelá y picá los **dientes de ajo** en pedazos grandes.
- Cortá la **cebolla de verdeo** en rodajas finas, separando la **parte blanca** de abajo y las **hojas verdes**.
- Escurrí y enjuagá los **porotos**.



### 4 – HACÉ EL RELLENO

- En una sartén grande (antiadherente, si tenés), calentá un chorrito de aceite de oliva a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Agregá el **zuquini**. Cociná, revolviendo ocasionalmente, de 4 a 5 minutos, o hasta que esté ligeramente dorado. Agregá el **ajo picado** y las **partes blancas de la cebolla de verdeo**; salpimentá. Cociná, revolviendo ocasionalmente, de 1 a 2 minutos, o hasta que se ablanden.
- Agregá los **porotos**, el **azúcar**, 2 (4) cucharadas de agua (con cuidado, ya que el líquido puede salpicar) y tanta **salsa de chipotle** como gustes, dependiendo de qué tan picante te gustaría que sea el plato. Sazoná con sal y pimienta.
- Cociná, revolviendo con frecuencia, de 1 a 2 minutos, o hasta que se combinen bien. Transferí todo a la olla de **arroz cocido**; agregá la mitad de la **crema de almendras** y sazóná con sal y pimienta. Revolvé para combinar.



### 5 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Rellená uniformemente cada **morrón** con el **relleno de arroz y porotos** (te va a sobrar relleno para servir). Cubrilos con el **mix de quesos**. Hornealos durante 8 a 10 minutos o hasta que el queso se derrita y los morrones estén tiernos al pincharlos con un tenedor. Retirá del horno. Dejá enfriar al menos 2 minutos.
- Limpiá la sartén que usaste. Agregá la **salsa de guajillo** a la sartén. Cociná a fuego medio-alto, revolviendo con frecuencia, durante 1 a 2 minutos, o hasta que esté bien caliente.
- Dividí el **relleno restante** entre los platos para servir. Cubrí con los **morrones rellenos**. Rociá con la **salsa de guajillo tibia** y la **crema de almendras restante**. Decorá con las **hojas verdes de la cebolla de verdeo**. ¡Disfrutá!

Esparcí el amor,  
compartí la comida

 holaveggiear

