



## CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE ATÚN Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana  Comida

### INGREDIENTES

- Chiles jalapeños
- 2 latas de atún
- 200 g de queso Chihuahua La Villita rallado
- 1 cda de perejil picado
- 3 huevos batidos
- 2 tazas de pan molido
- Sal y pimienta la gusto
- Aceite vegetal

## MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a empezar por recomendarte que cuando laves los chiles jalapeños agregues una cucharada de azúcar para quitarles un poco lo picante y así todos en la familia puedan disfrutarlos. Ahora sí, ¡vamos a cocinar!

En un recipiente calienta 2 tazas de agua con sal y cuando hierva apaga el fuego e integra los chiles jalapeños; déjalos remojar. Cuando estén suavitos retíralos del agua, enjuágalos y sécalos con un papel absorbente. El procedimiento siguiente es el que ya conoces para preparar chiles rellenos así que sigue los mismos pasos: hazles una abertura y retira las semillas y venas.

Por otro lado, escurre el atún y elimina el exceso de agua o aceite; desmenúzalo y mézclalo con el queso, el perejil y sazón con sal y pimienta al gusto. Con esta mezcla rellena los chiles y, si es necesario, asegura la abertura con unos palillos, pues ahora vamos a sumergirlos en huevo para capearlos.

Una vez bien bañaditos de huevo, pásalos por el pan molido y ponlos a freír en una sartén hasta que doren por todos lados.

Retíralos del fuego y ponlos a escurrir para quitar el exceso de aceite un papel absorbente.

A la hora de servir acompáñalos con arroz o sírvelos para botanear acompañados de catsup y salsa ranch. ¡Mmmm, picositos!