



CHILES RELLENOS DE QUESO DOBLE CREMA Y MIEL

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- Chiles jalapeños
- Queso doble crema La Villita
- Tocino
- Miel
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Una botana rica para una reunión con amigos o familia son los chiles jalapeños rellenos de queso. Siempre vienen bien para los que les gusta el picante y para los que no lo disfrutan mucho, pues la combinación de sabores hace que sea del agrado de todos.

Te aseguramos amiga que no te arrepentirás de este platillo, sobre todo porque lo único que hay que hacer es lavar los chiles jalapeños, hacerles una ranura a lo largo y quitarle las venas y las semillas. En otro recipiente revuelve el queso doble crema La Villita, miel, sal y calienta la mezcla unos 30 segundos.

Rellena los chiles con la masa de queso doble crema, pon encima trocitos de tocino tostado y mete al horno a 190°C por unos 10 minutos.

Ya que estén dorados, deja enfriar y sirve.

 LaVillitaMX  @LaVillita