



JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 12 chiles jalapeños verdes
- 150 g de queso Oaxaca La Villita
- Harina de trigo
- 4 huevos
- Sal al gusto
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta les va a encantar por su sencillez.

Asamos los chiles en un comal y retiramos el pellejo. Cortamos un poco arriba. Retiramos las semillas y venitas para que no pique demasiado.

Rellenamos los chiles con el queso Oaxaca La Villita. Cubrimos con una ligera capa de harina. Calentamos suficiente aceite en una sartén. Batimos las claras con un poco de sal, hasta que tomen una consistencia firme y mezclamos las yemas.

Cubrimos los chiles con el huevo y freímos. Servimos calientitos como acompañamiento para una carne asada.

¡A disfrutar de esta rica comida, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita