



TACO DE CHILE RELLENO Y QUESO ASADERO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 6 chiles poblanos
- Queso asadero La Villita
- 5 huevos
- 150 gramos de harina
- 3 bistecs, opcional

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un taquito calentito y con queso asadero La Villita es la combinación ideal para un día como hoy.

Primero, asamos los chiles en el comal, lavamos y quitamos las venitas.

Luego, comenzamos a rellenarlos con el queso asadero y la carne de tu preferencia, pueden ser bistecs en trocitos. Pasamos los chiles rellenos en la mezcla de huevo y harina y los freímos.

Para servir, calentamos las tortillas y complementamos con un poco de salsa roja. ¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita