

Chiles jalapeños capeados



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

10

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pzas. Huevo San Juan

10 pzas. chiles jalapeños en vinagre

10 pzas. queso Oaxaca cortado bastones

10 cditas. queso crema untable

Cantidad necesaria de harina y pan molido

Preparación

- Abrir los chiles por la mitad para retirarle las semillas y secarlos muy bien.
- Rellenarlos con el queso crema y el queso Oaxaca.
- Espolvorear los chiles con un poco de harina, pasarlos por el huevo previamente batido y finalmente por el pan molido,
- Freír los chiles hasta que tomen color.

Nota:

Se puedes sustituir los chiles en vinagre por chiles naturales y seguir los siguientes pasos: Hervir en el agua con vinagre, limón y sal los chiles jalapeños por espacio de 10 min. para que no estén muy picosos. Sacarlos y escurrirlos.