



Jalapeños cremosos rellenos

Categoría: Comida, Plato Fuerte, Chiles

Disfruta con tus amigos una botana muy saludable. ¿Ya la preparaste?



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Queso crema
- 2 cdas de Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 1/2 tazas de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de Harina
- 2 piezas de Huevo entero revuelto
- 1 taza de Pan Molido
- 1 taza de Aceite



Preparación

1. Abrir los Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña® horizontalmente por la mitad, retirar las semillas y las venas.
2. Mezclar el queso crema con el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto, acremar e incorporar de forma envolvente el Elote Dorado La Costeña®.
3. Rellenar con la mezcla anterior los chiles.
4. Pasar por harina cada uno de los chiles rellenos, retirar el exceso. Pasar por el huevo batido y enseguida por el pan molido. Repetir el mismo procedimiento con el resto de los jalapeños.
5. Calentar el aceite y freír los chiles a temperatura media, hasta obtener un dorado parejo, escurrir con papel absorbente el exceso de grasa y servir.