



Jalapeños rellenos con carne de res

Categoría: Botana, Chile, Carne de res, Chiles, Puré y Catsup

Jalapeños rellenos con carne de res



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 diente de Ajo picado
- 160 g de Carne molida de res
- Sal y pimienta al gusto
- 8 piezas de Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña®
- 100 g Queso tipo manchego rallado
- 6 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 3 cdas de Salsa Catsup La Costeña®



Preparación

1. En el aceite caliente freír la cebolla y el ajo hasta dorar, agregar la carne de res, sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocinar hasta que la carne esté completamente cocida.
2. Cortar los Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña® por la mitad horizontalmente y quitarles las venas y semillas, rellenar con la carne molida, colocarlos sobre una charola de horno espolvorear el queso manchego. Gratinar hasta dorar a 200 °C por 10 minutos.
3. Mezclar la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® y la Catsup La Costeña® hasta incorporar por completo.
4. Servir los chiles rellenos calientes acompañados con el aderezo.