



## Rollitos empanizados de chile relleno

**Categoría:** Entrada, Salsas

Estos Rollitos Empanizados de Chile Relleno La Costeña® son la idea perfecta para consentir a tu familia con un toque picosito y lleno de sabor.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 8 pzas de chile poblano sin piel y sin semillas
- 2 tazas de queso oaxaca deshebrado
- 1 taza de harina
- 4 pzas de huevo batido
- 2 tazas de pan molido
- 1/2 taza de aceite para freír
- Salsa verde La costeña® al gusto
- Salsa casera mexicana La Costeña® al gusto
- Salsa casera mexicana La Costeña® al gusto
- Queso fresco desmoronado al gusto



### Preparación

1. Cuadrar el chile poblano y rellenar con queso Oaxaca, cerrar.
2. Pasar cada rollo por harina, huevo batido y empanizar con pan molido. Repetir el proceso con el resto de los rollos.
3. Freír en aceite caliente, dejar escurrir en papel absorbente.
4. Servir en un plato y salsear con salsa verde y salsa casera mexicana La Costeña®.
5. Terminar espolvoreando con queso fresco.