




Jalapeños rellenos de camarón y queso

Categoría: Comida, Mayonesa y Aderezos

¿Antojo de algo fresco y picosito? Dale la vuelta a la cuaresma con esta deliciosa receta con Mayonesa La Costeña®.

 Preparación
30 min.

 Dificultad
Media

 Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 pzas de chiles jalapeños sin piel y desvenados
- 60 mls de aceite vegetal
- 2 tzas de camarón pacotilla picado
- 40 g de cebolla blanca picada
- 1/2 taza de jitomate picado
- 1 tetrapack de Puré de tomate condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pza de jugo de limón
- 2 cdas de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 1 tza de harina de trigo
- 3 pzas de huevo
- 1 tza de pan molido
- 1/2 litro de aceite para freír
- 1 tza de queso manchego rallado
- Cilantro picado al gusto.



Preparación

1. En un sartén, calentar el aceite vegetal. Agregar la cebolla blanca y sofreír. Añadir el jitomate picado y sazonar. Cocinar por un par de minutos.
2. Agregar el puré de tomate y el jugo de limón. Rectificar el sazón. Apagar y colocar el camarón y la mayonesa con jugo de limón La Costeña®.
3. Rellenar los chiles jalapeños con el guisado de camarón.
4. Pasar los chiles por harina, huevo y pan molido.
5. Freír los chiles en el aceite caliente, escurrir y abrir por el centro.
6. Agregar por encima queso manchego rallado y espolvorear con cilantro picado. Servir.