



Jalapeños rellenos

Categoría: Comida, Ensalada, Chiles

El relleno de atún con Puré de Tomate Condimentado y Ensalada de Verduras La Costeña® crea una combinación jugosa y llena de sabor. Acompañados con arroz y frijoles, se convierten en un platillo completo, rendidor y perfecto para toda la familia.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1 cdita de ajo picado
- 2 latas de atún en agua drenado
- 1 tetrapack de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1/2 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 lata de Jalapeños Enteros La Costeña®
- 1 tza de arroz integral cocido
- 1/2 lata de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite sofreír la cebolla y el ajo. Agregar el atún y el Puré de Tomate Condimentado La Costeña®.
2. Incorporar la Ensalada de Verduras La Costeña® y sazonar.
3. Drenar los Jalapeños Enteros La Costeña®, cortar por el centro y rellenar con el guisado de atún.
4. Una vez cocido el arroz mezclar con los Frijoles Bayos Enteros La Costeña®.
5. Servir los chiles rellenos y acompañar con arroz.