



CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO, TOCINO Y JITOMATE

4 porciones

Ingredientes:

- 8 rebanadas de tocino, picado
- ¼ de taza de jitomates deshidratados, picados
- 10 chiles jalapeños, asados, sin piel y sin semillas
- Sal y pimienta, al gusto
- 150 g de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180° C

Método de preparación:

1. En una sartén caliente fríe el tocino hasta que dore ligeramente, agrega el jitomate y mezcla; reserva.
2. Salpimenta los chiles jalapeños, rellena con el tocino, el jitomate y el queso. Coloca en un refractario y hornea durante 10 minutos o hasta que el queso se derrita.
3. Sirve y ofrece.

Tip: si lo deseas puedes acompañar con salsa roja.

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Timepo de Horneado: 10 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****