

## CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

### Ingredientes:

- 10 Chiles Jalapeños
- 1 Queso Crema (200 gms)
- 250 gms de queso rallado (cheddar, asadero, chihuahua, etc)
- 8 rebanadas de tocino frito picado
- 1 taza de harina
- 1 cucharita de sal
- 2 a 3 huevos
- 1 diente de ajo machacado
- 2 tazas Galletas Saladas Molidas
- Aceite vegetal el necesario para freír

### Ingredientes salsa picante para acompañar (opcional):

- Venas y Semillas de los Chiles
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de cebolla
- ¼ de taza de aceite
- Sal al gusto

### Preparación:

1. Los chiles crudos se parten a la mitad a lo largo. Se le retiran venas y semillas con una cucharita. Se guardan para hacer la salsa.
2. Se revuelven los dos quesos junto con el tocino. Con esta mezcla se rellenan las mitades de chile dándole una forma redondeada.
3. Se pone en un plato la harina y se le agrega la sal. En otro plato se revuelven los huevos y el ajo con un tenedor, sólo a combinar. En otro plato se pone la galleta salada molida.

4. Se pasa el chile por el huevo, luego por la harina, otra vez por el huevo y luego por la galleta salada. Se pueden preparar todos los chiles y guardarlos en el refrigerador y freírlos a última hora.
5. En un sartén se pone a calentar suficiente aceite a una altura de 4-5 cms aproximadamente. Se meten los chiles a freír hasta que tomen un color dorado por ambos lados, aproximadamente 3 a 4 minutos. Se retiran del aceite y se ponen en un plato con servilletas a escurrir.
6. Los chiles se sirven de botana ya sea calientes o a temperatura ambiente.
7. Si se desea se prepara la salsa de chile poniendo en un sartén las venas y semillas, la cebolla, el ajo y el aceite dorando todos los ingredientes durante 5 minutos. Se muele en la licuadora todos los ingredientes incluyendo el aceite. Se sazona con sal.
8. Se sirven los chiles con la salsa.

**Notas:**

Al quitarles a los chiles las semillas y las venas quedan completamente sin nada de picor. Lo puede comer todo mundo. La salsa es para aquellas personas que les guste comer picante.