

## CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE PICADILLO PARA TACOS

### Ingredientes:

- 20 Chiles jalapeños
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- ½ kilo de carne molida
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de comino molido
- ½ taza de cebolla picada
- 1 a 2 dientes de ajo
- 3 tomates huajes rojos
- 1 papa
- 1 taza de harina
- 4 huevos
- Aceite vegetal para freír

### Preparación:

1. Los chiles crudos se abren en forma de T y se les retira las semillas y las venas con un pela papas o una cucharita. Se ponen a asar en la lumbre o en comal hasta que la piel se tueste por completo color negro. Se meten a una bolsa de plástico a sudar y posteriormente se pelan.
2. Para hacer el picadillo se pone a calentar un sartén, se agrega el aceite y se añade la carne, separando con la cuchara y se deja cocinar hasta que la carne evapore el líquido. Se sazona con sal y comino y se agrega la cebolla y el ajo hasta acitronar. Se añade la papa cortada en cuadros muy pequeños. Los tomates se muelen en la licuadora y se agregan a la carne. Se deja hervir tapado durante 10 a 15 minutos para que se cuezan las papas y la salsa de tomate. Debe quedar un guisado seco no líquido. Una vez cocido se retira de la lumbre.
3. Los chiles se rellenan con el picadillo.

4. La harina se pone en un plato extendido. Las claras de huevo se baten en la batidora hasta punto de nieve. Se agregan las yemas a velocidad baja sólo hasta mezclar.
5. Se pone a calentar aceite suficiente en un sartén a que cubra 1 cm de altura.
6. Los chiles se pasan por la harina y luego por el huevo. Se meten al aceite caliente y se dejan dorar por ambos lados.
7. Se sacan los chiles a un platón cubierto con servilletas de papel para escurrir el aceite.
8. Se sirven los chiles acompañados de tortillas para hacer tacos.

