

Receta jalapeños rellenos Poopers



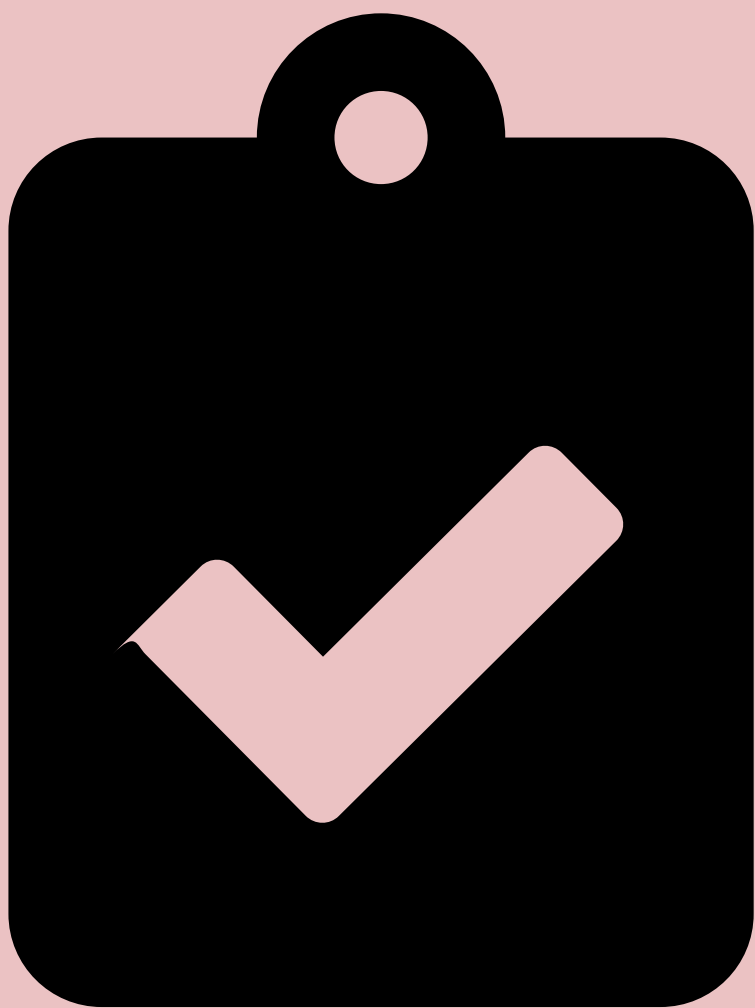
Pimientos picantes jalapeños rellenos de queso

Si te gusta comerte los chiles solos y los disfrutas como nadie, atento a esta receta de pimientos picantes, en concreto Jalapeños. No son los más picantes y por eso son aptas para casi todo el mundo.

Estos jalapeños rellenos de queso van a triunfar seguro cuando los prepares. Son fáciles, rápidos y los acompañamos con crujiente beicon que a todo el mundo gusta.

Sin más os dejamos con esta sabrosa receta de jalapeños picantes rellenos de queso al horno.

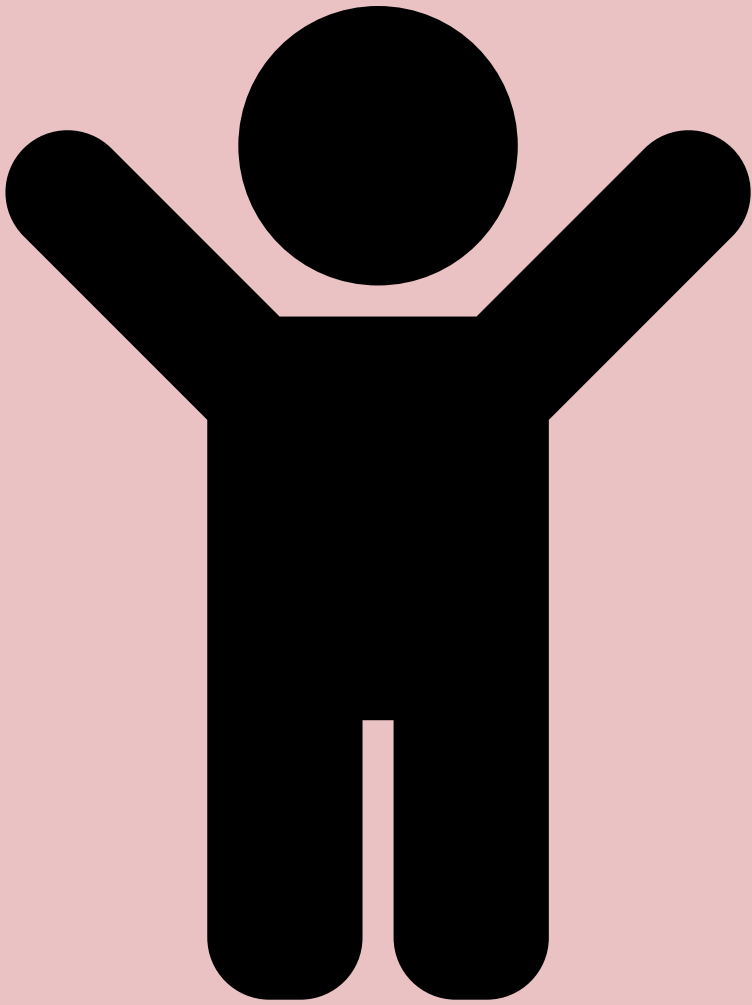
Sobre la receta



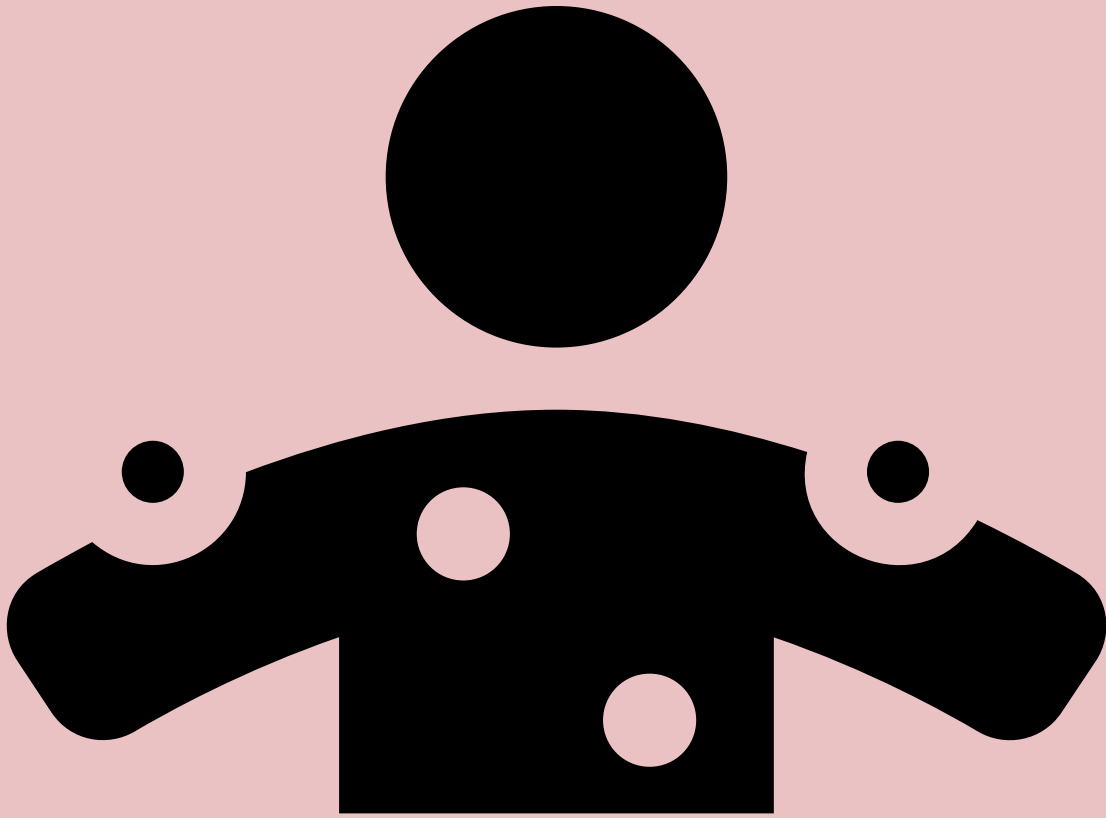
Preparación: 30 minutos



Tiempo total: 30 minutos



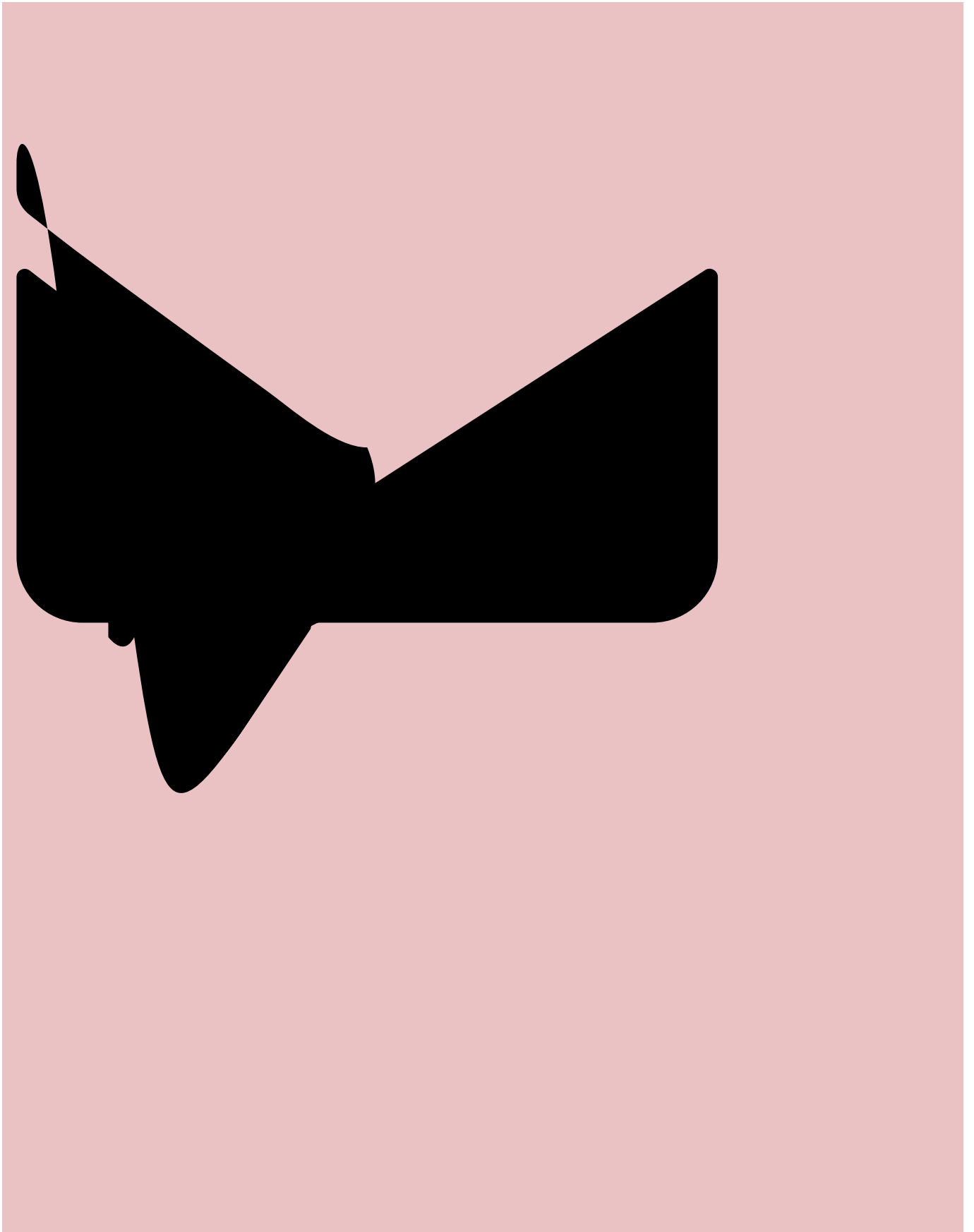
Total pimientos picantes: 1 docena



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 6 chiles jalapeños
- 115 g de queso crema
- 2 cucharadas de queso cheddar rallado
- 6 tiras de tocino, cortadas por la mitad a lo ancho
- 1/4 de taza de azúcar moreno
- 1 cucharada de [mezcla de condimentos de chile](#)

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

1. Cortar los jalapeños por la mitad a lo largo y retirar las semillas; reservar.
2. En un tazón pequeño, bata los quesos hasta que se mezclen. Colóquelos en las mitades de los pimientos.
3. Envuelva cada mitad de pimiento con media tira de tocino.
4. Combine el azúcar moreno y el condimento de chile; cubra los pimientos con la mezcla de azúcar.
5. Colocar en un molde para hornear engrasado de 40x25x2,5 centímetros.
6. Hornee a 180° hasta que el beicon esté crujiente, de 18 a 20 minutos.

TIP

Puedes elegir otra tipo de pimientos picantes para esta receta, según el aguante que tengas. Eso sí, conforme uses pimientos con más [SHU](#) usa guantes para manipularlos. Hay chilles con tal nivel de capsaicina que pueden herir tus mucosas u ojos.

¿Quieres más recetas como la de jalapeños rellenos? Encuentra más recetas de comida picante



Start search



Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

