



JALAPEÑOS RELLENOS DE TINGA.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- 500 g Pechuga de Pierna Bachoco® cocida y deshebrada.
- Sazonador universal Don Sazón® (al gusto)
- 1 Pieza de huevo Bachoco®
- ½ Taza de harina
- ½ Taza de pan molido
- 2 Tazas de Aceite
- 1 Pieza de cebolla fileteada
- 4 Piezas chiles cuaresmeños pelados y desvenados
- 1 Pieza de jitomate picado
- ¼ Taza de puré de tomate
- 1 Cucharadita de chile chipotle molido



1. Freír la cebolla hasta dorar levemente agregar pollo, tomate en trozos, puré y chile chipotle.
2. Sazonar con Don Sazón Bachoco®. Cocer por 8 minutos a fuego bajo.
3. Rellenar los chiles con la preparación anterior y empanizar pasando cada chile por harina, huevo y pan molido.
4. Freír chile hasta dorar. Partir a la mitad y servir.



¡A COMER!

