



# JALAPENOS RELLENOS CON QUESO Y ASADOS

# JALAPENOS RELLENOS CON QUESO Y ASADOS



## TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos



## INFORMACIÓN DE LA RECETA

6 porciones

### INGREDIENTES

12 jalapeños

1 paquete de 8 oz de queso crema suavizado

1 cabeza de ajo, asada

3 cucharadas de queso parmesano rallado

2 cebollas verdes picadas

3 cucharadas de mantequilla o margarina

12 rodajas de pan

12 rodajas de queso Provolone

12 tiras de tocino cocinado

Aceitunas, opcional

### INSTRUCCIONES

Corte los jalapeños por la mitad. Asarlos en el horno por 5 minutos, con la piel hacia arriba, hasta que la piel este burbujeante. Remuévalos del horno y déjelos reposar en un recipiente tapado por 10 minutos antes de remover la piel. En un recipiente aparte mezcle juntos el queso crema, ajo, el queso parmesano y las cebollas verdes. Untar mantequilla en un lado de las 12 rebanadas de pan. En el otro lado de 6 rebanas untar la mezcla de los quesos, ajo y cebolla. Luego, sobre esta mezcla, colocar los jalapeños asados, 2 tiras de tocino y 2 rodajas de queso provolone. Cubrir con las otras rebanas (lado untado con mantequilla hacia arriba) y cocinar los emparedados en temperatura media hasta que se doren y el queso se derrita.