

## JALAPEÑOS POPPERS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 jalapeños poppers



### Ingredientes

- 6 oz de queso crema ablandado
- 1 taza de queso cheddar rallado
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 10-12 chiles jalapeños cortados a la mitad y sin semillas
- 1 taza de leche de tu preferencia
- 1 taza de harina de trigo para todo uso
- 1 taza de pan rallado
- Aceite para freír

### Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla el queso crema, el queso rallado, la sal y el ajo en polvo. Vierte unas cucharadas de esta mezcla en las mitades del jalapeño.
2. Coloca la leche, la harina y el pan rallado en recipientes separados. Sumerge los jalapeños primero en la leche y después en la harina, luego nuevamente en leche y por último cubre los jalapeños con el pan rallado, asegúrate de que esté todo cubierto. (Para asegurarte de que estén cubiertos, vuelve a sumergir en leche y luego en pan rallado)
3. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Freír los chiles jalapeños por unos minutos o hasta que estén dorados.

Déjalos escurrir sobre un plato forrado con papel toalla y luego servirlos calientes y a disfrutar!!