

LA COCINA DE LESLIE

Celebrating food, family & life in Mexico.

Jalapeños Rellenos de Espinacas



Ingredientes:

- 6 rebanadas de tocino, picados
- 2 a 3 cucharadas de cebolla blanca, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1-1/2 paquetes (10 ozs.) espinacas congeladas, descongeladas y escurridas
- 8 oz. (225 gr.) queso crema, suavizada
- 10 a 12 chiles jalapeños frescos, partidos a la mitad a lo largo y sin semillas

Modo de hacerse:

Sofría el tocino picado en una sartén antiadherente mediana a fuego medio-alto hasta que esté completamente cocido; reduzca el fuego a bajo. Agrega las cebollas y saltea durante 1 a 2 minutos. Agrega el ajo y saltea por solo 30 segundos. Agrega las espinacas y el queso crema; mezcla con una cuchara de madera hasta que esté bien combinada. Sazone con sal y pimienta negra, al gusto. Retira del fuego y deja enfriar completamente.

Calienta el horno a 350°F (175°C). Enjuaga los jalapeños con agua fría y seca con una toallita de papel. Llena cada mitad de chile jalapeño con el relleno de espinacas. Acomoda las mitades de jalapeño en una charola para hornear ligeramente engrasada. Hornee a 350°F (175°C) durante 15 minutos. ¡**Buen provecho!**

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2014/05/jalapenos-rellenos-de-espinacas.html>