Canastitas mexicanas

Ingredientes

Tortillas: Cantidad necesaria

Para el relleno de chile

Cebolla mediana: 1 Unidad
Crema de leche: Cantidad necesaria
Chile jalapeño: 1 Unidad
Mozzarella de búfala: 100 g

Para el relleno de tocino

Huevos: 4 Unidades
Crema de leche: Cantidad necesaria
Tocino: 6 Fetas
Pimiento rojo/verde: 1/4 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 1/4

Preparación de la Receta

- Picamos finamente el *chile morrón* descartando la parte blanca y reservamos.
- Luego, cortamos el *tocino* en cuadros pequeños
- Sofreímos el *tocino* hasta que se vea dorado
- Colocamos el *tocino* en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
- Colocamos sobre la tabla de picar la tortilla de *harina* y con un cortador o un tazón de vidrio hacemos un círculo
- Colocamos la tortilla en el molde para cubrirlo para muffin.
- En un tazón, colocamos primero los pimientos *morrón* rojo y verde picados, el queso parmesano, *crema*, *huevo*, pimienta y *tocino* frito
- Revolvemos bien con una cuchara hasta mezclar todos los ingredientes.
- Picamos y desvenamos el *chile* jalapeño
- Doramos con una *cebolla*
- Unimos la *cebolla* y el *chile* con queso deshebrado, *crema*, sal, huevos y pimienta
- Unimos la mezcla.

- Agregamos un poco de la mezcla a cada uno de los moldes con las tortillas de *harina* hasta llenar ¾ partes del molde.
- Horneamos a 350 °F (175 °C) durante 25 minutos o hasta que estén cocidos.
- Retiramos del horno y dejamos enfriar
- Desmoldamos y servimos inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canastitas-mexicanas