

Jalapeños a los cuatro quesos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Bacon ahumado: 4 Lonjas

Aceite De Oliva:

Pimienta:

Jalapeños verdes: 4 Unidades

Mezcla de cuatro quesos: 150 g

Sal en escamas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- Para comenzar, abrir los jalapeños por la mitad y vaciarlos bien ya que sus semillas interiores pican mucho.
- Una vez hecho esto, agregar un chorrito de aceite de oliva y unas escamas de sal.
- Seguidamente, rellenarlos con la mezcla de los 4 quesos y envolver cada jalapeño con una *lonja de bacon*.
- Por último, hornear a 200°C durante 10-12 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/jalapenos-a-los-cuatro-quesos>