

## Quelites capeados



### Ingredientes

**Quelites:** 250 g

**Cebolla:** ½ Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal:** Cantidad necesaria

**Manteca De Cerdo:** 2 Cucharada

**Tomates:** 1 Kilo

**Chile de árbol:** 2 Unidades

**Cilantro:** 2 Ramilletes

**Huevos:** 4 Unidades

**Queso Panela:** 200 g

### Preparación de la Receta

- *Hervir* en una *cacerola* con agua la *cebolla*, tomates, chiles, *cilantro*, *ajo* y un poco de sal
- Licuar los ingredientes y *sazonar* en una cazuela caliente con *manteca*, dejar *hervir* a fuego lento.
- *Blanquear* con agua caliente los quelites con un poco de sal, escurrir y picar.
- Batir los huevos ligeramente.
- Añadir los quelites escurridos y un poco de sal.
- Cortar el queso *panela* en cubos grandes, reservar.
- Freír las tortitas en una sartén con suficiente aceite caliente colocando una porción de la mezcla, al centro poner un cubo de queso y cubrir con otra porción de quelites, freír por ambos lados
- Colocar en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- Servir sobre la salsa verde

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/quelites-capeados>