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