

Torta de Chile Güero Relleno de Queso y Cubierto de Tocino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile güero: 4 Unidades

Chipotle adobado: 2 cdas

Pescado sierra ahumada: 1 unidad

Queso Panela: 1 unidad

Tocino ahumado: 1/4 unidad

Cebollín: 1 Manojó

Lechugas mixtas: 1 Taza

Queso Crema: 300 Gramos

Teleras: 2 Unidades

Crema acida: 1 Taza

Preparación de la Receta

- *Pelar* y desmenuzar la sierra ahumada y sacar las espinas.
- Colocar en un bowl y agregar tres cucharadas de *crema* y el queso *crema*.
- Mezclar bien con un tenedor.
- Picar *cebollín* y agregar una cucharada de *chipotle* adobado.
- Mover hasta lograr un untable
- Tametar los chiles güeros.
- Retirar y realizar una incisión en forma de T.
- Cortar el queso en juliana y rellenar el **chile** güero.
- Envolver con una *rebanada* de **tocino**.
- Poner en una sartén a *dorar* y reservar.
- Cortar por la mitad la telera y quitar el migajón.
- Untar la preparación con la sierra ahumada.
- Poner una cama de lechugas mixtas y colocar los chiles rellenos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chile-guero-relleno-de-queso-y-cubierto-de-tocino>