Torta de Chile Güero Relleno de Queso y Cubierto de Tocino

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile gúero: 4 Unidades
Chipotle adobado: 2 cdas
Pescado sierra ahumada: 1 unidad
Queso Panela: 1 unidad
Tocino ahumado: 1/4 unidad
Cebollin: 1 Manojo
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 cuchara 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