



TORTITAS DE CHILE RELLENO DE SQUEEZE

El significado de chiles rellenos combina chiles verdes rellenos de queso Monterey Jack y envueltos en masa. Nuestras tortitas son casi como panecillos *muffins* o *bisquets*, perfectos para las manitas activas de los niños.



Ingredientes:

- ◆ 2 tazas de producto líquido de huevo
- ◆ ¾ taza de leche descremada
- ◆ 3 cucharadas de harina multiusos
- ◆ ¼ cucharadita de pimienta
- ◆ ¼ cucharadita de sal
- ◆ 2 latas de 4 onzas de chiles verdes en cuadritos
- ◆ 1 ½ tazas de queso Monterey Jack rallado
- ◆ 1 taza de queso cheddar bajo en grasa rallado

Instrucciones de preparación:

1. Precaliente el horno a 350°.
2. Rocíe un molde para panecillos *muffins* con aceite de cocina antiadherente y separe.
3. En un recipiente mediano, bata los huevos líquidos, la leche, la harina, la sal y la pimienta.
4. Añada y mezcle los chiles, el queso Monterey Jack y la mitad del queso cheddar. Vierta la mezcla en el molde para *muffins*.
5. Espolvoree el resto del queso cheddar encima.
6. Hornee hasta que estén muy inflados en el centro y dorados por los lados, aproximadamente 35 minutos.
7. Deje que se enfríen unos cuantos minutos antes de servirlos. Se desinflarán cuando se enfríen.



Rinde de 6 a 12 raciones.

RECORDATORIO PERSONAL: Pregunte a los padres si los niños son alérgicos a algún alimento.