

### Cheesy taco jalapeno poppers

I jalapeno poppers sono un piatto della cucina messicana.

Quelli tradizionali sono riempiti di formaggio, impanati e fritti.

Tagliare i jalapeno a metà e pulirli dei semi all'interno poi cuocerli in forno 15' a 200°C

Mescolare : carne macinata, taco seasoning, (taco sauce) e cuocere 7'. Aggiungere cream cheese e mescolare

Aggiungere colby-jack e mescolare (Colby-Jack, or Cojack, is a cheese produced from a mixture of Colby and Monterey Jack cheeses)

Sostituzioni: friggiretti al posto dei jalapeno, stracchino al posto di cream cheese, cheddar al posto di colby-jack

Per la pastella: uova sbattute + latticello + latte intero e mescolare. Unire Farina di mais + farina+ baking powder+sale. Unire i due composti e mescolare

La pastella deve essere densa, partire da 2 uova ed aggiungere le due farine, 4 cucchiaini di ognuna (+ lievito e sale). Valutare la densità ed in caso aggiungere latte.

Ogni peperone deve essere coperto interamente di pastella densa.

#### Istruzioni

Riempire i friggiretti (10-12 grandi) con l'impasto di carne macinata cotta e fermare con uno stecchino. Passare nella pastella e friggere in abbondante olio per circa 6'.

#### Jalapeno Poppers

<http://cooknshare.com/recipe/jalapeno-poppers/>

Autore: David Hood Recipe type: Appetizer Cuisine: American

Prep time: 15 mins Cook time: 2 mins Total time: 17 mins Serves: 10

#### Ingredienti

10-12 jalapenos, 230g di crema di formaggio,  $\frac{1}{2}$  tazza di formaggio cheddar, pepe a piacere, 60g di farina, 70ml latte, 1 tazza di pangrattato (panko), olio vegetale

#### Istruzioni

Aprite e togliete i semi a 10-12 friggiretti grandi. Unite lo stracchino a cheddar e pepe, mescolare. Riempite i friggiretti. Passateli nel latte e poi nella farina, poi ancora nel latte poi nel pangrattato (breadcrumbs) per rivestirli bene. Friggeteli in olio non caldissimo (180°) per 1-2 minuti o fino a doratura (golden brown).