

JALAPEÑOS AHUMADOS ESTILO TEXAS CON SALSA BBQ DE COCA-COLA ZERO



RINDE 10 PIEZAS

INGREDIENTES

- 10 jalapeños
- 8 oz de queso crema
- 8 oz de queso mexicano rallado
- 2 lb de salchicha para desayuno
- Aproximadamente 30 rebanadas de tocino de corte grueso
- Sazonador al gusto

PARA LA SALSA:

- 8 oz de Coca-Cola Zero Sugar
- 1 taza de kétchup
- ¼ de taza de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de azúcar morena

PREPARACIÓN

1. Cocina a fuego lento los ingredientes de la salsa hasta que se integren bien. Deja enfriar. Para el relleno, mezcla el queso crema, el queso rallado y el sazónador.
2. Corta los jalapeños por la mitad y retira las semillas. Rellénalos y vuelve a unir las mitades. Cubre cada jalapeño con la salchicha y luego envuélvelo con tocino.
3. Ahúma a 250 °F hasta que la salchicha esté bien cocida y el tocino quede crujiente, aproximadamente de 2 a 2½ horas. Barniza con la salsa, aumenta la temperatura a 400 °F y cocina unos 15 minutos más.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

