

CHILE RELLENOS



Our Chile Rellenos are made with a mild Anaheim green chile filled with cheddar and jack cheese. Each chile is dipped in our special whipped egg batter and then gently fried until light brown and fluffy.

Cooking Instructions for Ruiz Foods'
4 oz. Chile Rellenos

| Cooking Method | Temperature Settings | Product State | Cook Time | Special Instructions |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|---|
| Conventional Oven | 375°F | Frozen | 30-35 min. | Place chile rellenos in pan or cookie tray slightly coated with cooking spray. |
| Conventional Oven | 375°F | Thawed | 20-25 min. | Place chile rellenos on a pan or cookie tray slightly coated with cooking spray. |
| Microwave Oven | High Setting | Frozen | 2 min. 30 sec. | Place 1 chile relleno in microwaveable dish. Add 30 sec. for each additional chile relleno. |
| Microwave Oven | High Setting | Thawed | 1 min. 30 sec. | Place 1 chile relleno in microwaveable dish. Add 30 sec. for each additional chile relleno. |
| Pan Fried | Medium Heat | Frozen | N/A | For best results, product must be thawed before pan frying. |
| Pan Fried | Medium Heat | Thawed | 4 min. | Fry in a pan with a small amount of oil. |
| Convection Oven | 375°F | Frozen | 15 - 18 min. | Place chile rellenos in pan or cookie tray slightly coated with cooking spray. |
| Convection Oven | 375°F | Thawed | 10 - 13 min. | Place chile rellenos in pan or cookie tray slightly coated with cooking spray. |





Nuestros Chiles Rellenos están hechos con un chile verde Anaheim y rellenos con queso Cheddar y queso Jack. Cada chile esta cubierto con una mezcla especial de huevo batido que se esponja cuando se fríe y toma un color dorado.

Ruiz Foods: Instrucciones para preparar
4 onzas. Chile Rellenos

| Método de Cocinar | Ajustes de Temperatura | Estado del Producto | Tiempo de Cocinado | Instrucciones especiales |
|---------------------|------------------------|---------------------|--------------------|---|
| Horno Convencional | 375°F | Congelado | 30 - 35 min. | Coloque los chiles rellenos en una charola o bandeja ligeramente cubiertos con espray de cocinar. |
| Horno Convencional | 375°F | Descongelado | 20 - 25 min. | Coloque los chiles rellenos en una charola o bandeja ligeramente cubiertos con espray de cocinar. |
| Horno de Microondas | Temperatura Alta | Congelado | 2 min. 30 seg. | Coloque un chile relleno en un plato de microondas. Añada 30 segundos por cada chile relleno adicional. |
| Horno de Microondas | Temperatura Alta | Descongelado | 1 min. 30 seg. | Coloque un chile relleno en un plato de microondas. Añada 30 segundos por cada chile relleno adicional. |
| Freidora | Temperatura Media | Congelado | N/A | Para obtener mejores resultados, descongele el producto antes de freír. |
| Freidora | Temperatura Media | Descongelado | 4 min. | Freír en un sartén con una pequeña cantidad de aceite. |
| Horno Convección | 375°F | Congelado | 14 - 18 min. | Coloque los chiles rellenos en una charola o bandeja ligeramente cubiertos con espray de cocinar. |
| Horno Convección | 375°F | Descongelado | 10 - 13 min. | Coloque los chiles rellenos en una charola o bandeja ligeramente cubiertos con espray de cocinar. |

