

# Atápakua de Queso Añejo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jitomate:** 4 Unidades

**Cebolla mediana:** 1 unidad

**Chile serrano:** 5 Unidades

**Mantequilla:** c/n

**Queso añejo:** 1/2 Kilo

**Tomate:** 200 Gramos

**Aceite Vegetal:** c/n

**Chile guajillo limpio e hidratado:** 4 Unidades

**Diente de ajo:** c/n

**Masa De Maíz:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Partir el queso en cuadros y freír en una cazuela con poca grasa, voltear para *dorar*, sin quemar, escurrir y separar.
- Moler *cebolla*, chiles, *tomate*, *jitomate*, masa de maíz y *ajo*, colar y reservar.
- Freír la salsa en un poco de grasa.
- Una vez esté hirviendo, agregar el queso dorado.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/atapakua-de-queso-anejo>