Chile con Queso por Zahie Téllez



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Tortillas De Maíz: c/n

Caldo de res

Cebolla: 1 Unidad
Aceite: c/n
Aguja de res: 500 grs
Jitomates o tomates redondos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Agua: 2 Litros
Hojas de Laurel: c/n
Apio: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Chile con queso

Aceite De Maíz: c/n
Chiles guajillos: 2 Unidades
Clavo De Olor: 2 Unidades
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Caldo de res: 2 Tazas
Piloncillo o Panela: 1/2 Taza
Queso asadero o panela: 1/2 Kilo
Chiles Anchos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Caldo de res

- Cocinar en una olla con agua caliente la aguja de *res* con sal y pimienta.

- Agregar el *apio*, la *cebolla*, el *ajo*, los jitomates y la *zanahoria* cortados en cubos
- Aromatizar con *tomillo* y *laurel*.
- Cocinar por aproximadamente 45 minutos.

Chile con queso

- *Hervir* en agua los chiles limpios sin semillas con el *piloncillo*, los clavos de olor y pimienta durante 15 minutos.
- Licuar los chiles y los jitomates con caldo de *res* y sofreír en una sartén con aceite.
- *Sazonar* y agregar las rebanadas de queso asadero unos momentos antes de servir.

Armado

- Servir el **chile** con queso en platos hondos y acompañar con las tortillas de maíz calientes

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-con-queso-por-zahie-tellez