

# Mote de queso

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Aceite de achiote:** 3 cdas.

**Leche de coco:** 2 Tazas

**Cebolla Colorada:** 2 Unidad

**Suero:** 1 1/2 cda

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Queso criollo:** 1 k

**Ajo:** 4 Dientes

**Ñame:** 2 Unidades

**Tomate concasse:** 1 Tazas

**Bleo de chupa:** 6 Hojas

**Aceite de girasol:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pele y corte los *ñame* en daditos.
- Pele y corte las cebollas en fina *brunoise*.
- Pele los ajos y piquelos.
- Corte el queso en daditos.

## Armado

- Coloque abundante agua en una olla y lleve al fuego
- Una vez que el agua este caliente incorpore los daditos de *ñame*.
- En una sartén caliente con aceite de *achiote* saltee el *ajo* unos segundos, luego incorpore la *cebolla* y una vez transparente agregue el *tomate concasse*, sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine a fuego lento con la sartén tapada.
- Cuando el *ñame* comience a ablandarse incorpore  $\frac{3}{4}$  parte de los daditos de queso, cocine unos minutos y agregue la mitad del salteado de *cebolla* y *tomate*, mezcle y añada el suero junto con el *jugo de limon* y las hojas de *bleo de chupa*, mezcle nuevamente y cocine durante 15 minutos mas aproximadamente, hasta que el *ñame* este tierno
- Luego retire, deje reposar y por ultimo licue
- Coloque la preparacion en una olla, lleve al fuego y agregue el resto del salteado, cocine durante 15 minutos mas y por ultimo incorpore la leche de coco, mezcle y retire.

- Coloque en una sartén abundante aceite de girasol y una vez caliente fría el resto de los daditos de queso hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción del **mote** de queso y decore con los daditos de queso frito.

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