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 sarten 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 sarten tapada.
- Cuando el *ñame* comience a ablandarse incorpore ¾ 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 sarten abundante aceite de girasol y una vez caliente fria el resto de los daditos de queso hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentacion

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

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