elGourmet

Queso asado con salsa de chile manzano

Ingredientes

Queso Panela: 200 g
Chiles de agua: 2 Unidades
Cilantro:
Ajo: 1 Diente
Sal:
Cebolla en trozos: 1/4 Unidad
Chiles manzanos: 4 Unidades
Jitomates: 3 Unidades
Pimienta:
Totopos:

Preparación de la Receta

- Limpiamos 4 chiles manzanos y retiramos sus venas y semillas
- Abrimos por la mitad 2 chiles de agua y limpiamos.
- Asamos los dos tipos de **chile** y agregamos ¼ de *cebolla* en trozos y 3 jitomates partidos en cuartos.
- Colocamos los vegetales asados en el procesador, añadimos 1 diente de *ajo* y licuamos perfectamente con sal y pimienta.
- Por otro lado, cortamos 200 gr de queso *panela* y llevamos a la sartén con unas gotas de aceite
- Salpimentamos y asamos durante 4 minutos por cada lado.

Para terminar

colocamos en un plato, ba&ntilde

- Amos con la salsa y decoramos con *cilantro* y totopos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-asado-con-salsa-de-chile-manzano