Queso relleno



Ingredientes

Queso Edam: 1.5 k
Manteca De Cerdo: 3 Cucharada
Jitomate : 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Alcaparras: ½ taza
Huevo cocido: 3 Unidades
Manteca: 2 Cucharadas
Fondo de cerdo: 1 Unidad
Carne molida de cerdo: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceitunas: 1 Taza
Chile gúero: 4 Unidades
Pasas: ½ taza
Hoja de plátano: 1 Unidad
Harina de trigo candeal: 1/2 Taza

Para salsa Chiltomate

Jitomates escalfados: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidades
Chile habanero: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes

Preparación de la Receta

- Quitar la cera del queso y raspar el centro para rellenar.
- Picar el *jitomate*, aceitunas, *cebolla*, *chile*, *ajo* y huevos.
- Sofreír en una sartén con *manteca* la carne, *sazonar* con un poco de sal y pimienta
- Agregar a la carne los ingredientes previamente picados, *cebolla*, *ajo*, chiles y *jitomate*
- Añadir las pasas, aceitunas, *alcaparras*, y el *huevo* previamente *cocido* y picado.
- Rellenar el queso con la mezcla de carne.
- Envolver en la hoja de *plátano* el queso
- Posteriormente envolver en una manta de cielo y cocinar al vapor hasta que el queso se suavice cerca de 40 minutos
- Una vez *cocido* sacar de la olla y dejar enfriar
- Una vez frío cortar y servir con las dos salsas.

Para preparar la salsa blanca Kool

- Fundir la *manteca* en una *cacerola* caliente, añadir poco a poco *harina* moviendo constantemente.
- Agregar un poco de caldo y mover hasta que se cueza y adquiera una consistencia espesa
- Reservar.

Para salsa Chiltomate

- Cocer con agua caliente la *cebolla*, *ajo*, *chile* habanero y los jitomates con un poco de sal
- Licuar y servir en un plato, colocar la salsa kool encima una *rebanada* de queso y encima la salsa de chiltomate.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-relleno-2