

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>