

Queso Relleno por Elizabet Espinosa Herrera “Mama Chula” - Yucatán



Ingredientes

Queso de bola holandés o tipo edam: 1 Unidad

Caldo de pollo casero

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceitunas verdes deshuesadas enteras: 50 grs

Almendras: 50 grs

Harina de trigo: 50 grs

Hierbabuena: 2 Ramas

Sal: c/n

Agua: 3 Litros

Chiles xcatic: 2 Unidades

Pimienta: c/n

Pollo trozado: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Cabeza

Picadillo

Aceitunas verdes deshuesadas: 100 grs

Almendras: 100 grs

Chiles xcatic: 2 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Recado para todo: 2 cdas

Agua Caliente: 2 Tazas

Alcaparras: 2 cdas

Carne De Cerdo Picada: 2 kgs

Concentrado de pollo: 1 Unidad

Pasas: 100 grs

Sal: c/n

Salsa de jitomate

Cebollas: 3 Unidades

Chiles habaneros verdes: 4 Unidades

Grasa de Cerdo: 8 cdas

Sal: c/n

Ajo: 4 Dientes

Jitomates bola blandos despepitados: 16 Unidades

Preparación de la Receta

Queso

- Retirar la cera roja del queso y cortar un cuadrito tipo huequito en el centro del queso y ahuecar
- Reservar el relleno.
- Cubrir el queso con agua asegurando que ingrese al interior
- Dejar en remojo por 2 horas.
- Colocar agua dentro del agujero
- Dejar hidratar por 2 horas.
- Escurrir completamente.

Salsa de Jitomate

- Picar la *cebolla* en cubitos y sofreírla en grasa de *cerdo*.
- Licuar los jitomates y dividir la salsa en dos partes.
- Volcar mitad de la salsa en una sartén con los chiles habaneros.
- Cocinar por 10 minutos y separar para el emplatado.
- Reservar la otra mitad de la salsa para el picadillo.

Picadillo

- Colocar la carne en una *cacero*la con un poco de agua caliente, sal y el "Recado para todo" (ver Tips)
- Revolver asegurar una cocción pareja.
- Verter el licuado de jitomates en la olla del picadillo.
- *Sazonar* con la sal y el concentrado de *pollo* desmenuzado
- Continuar la cocción.
- *Tatemar* los chiles *xcatic* y agregarlos enteros al picadillo
- Sumergirlos en la preparación para que se cuezan.
- Continuar agregando los restantes ingredientes y seguir su cocción.
- Introducir las claras de *huevo* al picadillo y las yemas muy despacito para que no se desarmen.
- Retirar del fuego hasta su uso.

Armado del Queso relleno

- Pasadas las 2 horas, retirar el agua del queso y rellenar con el picadillo
- Cerrar el huequito.
- Cubrir todo el queso con papel de aluminio y poner dentro de una olla con agua caliente al baño maría para que al *hervir* se suavice.
- Lo tapamos y esperamos unos 20 minutos a que quede suavcito y achatado.
- Se debe sentir más suave y el queso deberá perder su forma.

Caldo de pollo

- En una olla con el agua hirviendo verter la cabeza de *ajo* asada y entera, la media *cebolla* asada, la *hierbabuena*, la sal y la pimienta.
- Por último disponer las piezas de *pollo* y tapar la olla para su cocción.
- Esperar que hierva media hora
- Colar y reservar.

Kol o k ool

- Agregar 2 chiles *xcatic*, almendras enteras, la *hierbabuena* y aceitunas al caldo colado.
- Retirar un poco del mismo, agregar *harina* para espesar y licuar la mezcla
- Añadir al caldo caliente y revolver
- Salpimentar a gusto.
- En caso de que se desee hacer este caldo apto para celíacos, sustituir la *harina* de trigo por 3 cucharadas de maizena y seguir el procedimiento.

Emplatado

- Disponer en un plato hondo un poco de **k ool**, la salsa de *jitomate*, un trozo del queso relleno, un poco de picadillo, un *chile* habanero de adorno.
- Se acompaña de preferencia con rajas de *aguacate* y tortillas de maíz frescas.

Recado para todo

- Pimienta gorda, *comino*, canela, clavo de olor, *orégano*

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