

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 Chiles xcatic: 2 Unidades

Harina de trigo: 50 grs Pimienta: c/n

Hierbabuena: 2 Ramas Pollo trozado: 1/2 Unidad

Sal: c/n Ajo: 1 Cabeza

Picadillo

Aceitunas verdes deshuesadas: 100 grs Alcaparras: 2 cdas

Almendras: 100 grs Carne De Cerdo Picada: 2 kgs
Chiles xcatic: 2 Unidades Concentrado de pollo: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades Pasas: 100 grs

Recado para todo: 2 cdas Sal: c/n

Agua Caliente: 2 Tazas

Salsa de jitomate

Cebollas: 3 Unidades

Chiles habaneros verdes: 4 Unidades Ajo: 4 Dientes

Grasa de Cerdo: 8 cdas

Jitomates bola blandos despepitados: 16

Unidades

Agua: 3 Litros

Sal: c/n

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 cacerola 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 suavecito 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