

Tequeños con barbecue de ají dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Barbecue de ají dulce

Sal: A gusto

Aceite de humo: 1/4 Taza

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 4 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Pimienta de guayaba en granos: 5 Unidades

Azucar morena: 1 cda.

Piel de naranja: 3 Tira

Vinagre de jerez: 1/2 Taza

Cebollas: 2 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Ají dulce rojo sin semillas: 400 g

Vino Blanco: 1/2 Taza

Cúrcuma: 1/2 cda.

Arroz blanco: 1 Taza

Azucar: 1 cdita.

Guindillas: 2 Unidades

Masa de tequeños

Aceite De Maíz: 1 Taza

Agua: 1 Taza

Leche: 1 Taza

Harina de trigo: 500 grs.

Queso blanco duro: 1 k

Varios

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa de tequeños

- Coloque en un bowl el agua junto con el aceite de maíz y la leche, lleve al microondas durante 30 segundos, hasta que se entibie.
- Una vez tibio incorpore la *harina* de trigo, mezcle hasta lograr una masa, luego amase unos minutos y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.
- Corte el queso en bastones de 1cm de ancho y 6cm de largo aproximadamente.

Barbecue de ají dulce

- Corte los tomates y las cebollas en cuartos.
- Forre por completo una olla con papel aluminio y coloque dentro de esta la piel de *naranja*, el *arroz* crudo, azúcar morena, los granos de pimienta y media taza de vino blanco, lleve al fuego máximo y coloque sobre la olla como si fuera una tapa una rejilla, una vez que comience a ahumar disponga sobre la rejilla los tomates y las cebollas, transcurrido como mínimo 20 a 30 minutos de cocción retire.
- En una olla coloque el aceite de humo, los vegetales anteriormente ahumados, las guindillas, el **ají** rojo, la *cúrcuma*, *laurel*, los granos de pimienta de *guayaba* y los dientes de *ajo* machacados, lleve a fuego y luego de unos minutos de cocción desglace con el resto de vino blanco y *vinagre* de jerez, sazone con sal y azúcar, cocine a fuego mínimo hasta que reduzcan los líquidos y los tomates estén completamente desechos
- Retire, licue y tamice.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo estire la masa con un palo de amasar hasta lograr un espesor de 2mm, luego corte en tiras largas de 1cm de ancho
- Tome un bastón de queso, acomódelo sobre uno de los extremos de una tira de masa, de vuelta quedando el bastón cubierto por la masa, luego corte la tira y enrolle el resto de la tira de masa sobre el bastón en forma de espiral, proceda del mismo modo con el resto
- Resérvelos en una placa previamente espolvoreados con *harina*.
- En una olla con abundante aceite vegetal bien caliente fría los tequeños hasta dorarlos levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Decore un plato con líneas de salsa **barbecue** de *ají* dulce y encima coloque cuatro tequeños fritos.
- Acompañe con un *jugo* de *papelón* con *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tequeños-con-barbecue-de-aji-dulce>