



QUESO EMPANIZADO CON DOS SALSAS

Ingredientes:

400 gr de queso chihuahua
2 piezas de huevo
2 tazas de pan molido
Aceite para freír

Para la salsa roja:

6 piezas de jitomate
1 chile verde
4 tazas de agua
Sal al gusto
2 cucharaditas de cebolla
1 diente de ajo
2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Para la salsa verde:

- ¼ kg de tomate verde
- 1 chile verde
- 4 tazas de agua
- Sal al gusto
- 2 cucharaditas de cebolla
- 2 diente de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polo
- 2 cucharadas de hojas de cilantro
- 1 pizca de bicarbonato

Procedimiento:

-
- Parte el queso en cuatro partes. Pásalo por los huevos batidos y después empanízalos en pan molido. Fríelos por ambos lados en aceite caliente. Escurre el exceso de grasa y reserva.
 - Para la salsa roja, cuece los jitomates y el chile en agua con sal. Escurre y licúalos con la cebolla, el ajo y el consomé. Vierte en una cacerola y llévala al fuego. Cuando suelte el hervor, retira y reserva.
 - Para la salsa verde, cuece los tomates y el chile en agua con sal. Escurre y licúalos con la cebolla, el ajo, el consomé y el cilantro. Vierte en una cacerola, añade el bicarbonato y llévala al fuego. Cuando suelte el hervor, retira y reserva.
 - Sirve el queso empanizado con ambas salsas. Ofrece.

Tip 1: El queso chihuahua debe estar bien frío para evitar que se funda rápidamente al momento de freírlo.

Tip 2: El bicarbonato de sodio sirve para quitar la acidez de los tomates.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Tiempo de preparación: | 15 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 4 |