

DELICIAS DE CUARESMA

CON QUESOS NAVARRO



SOPES DE FRIJOLES Y QUESO PANELA

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de masa preparada para sopos
- 1 taza de frijoles cocidos y tritutados
- 100 g de queso panela en láminas
- 1/4 de cebolla morada en rodajas finas
- 1 chile serrano en rodajas
- Crema al gusto
- Salsa roja o verde
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Forma los sopos y fríelos en aceite hasta que estén cocidos.
- 2) Unta los frijoles sobre los sopos calientes.
- 3) Coloca las láminas de queso panela sobre los frijoles y deja que se derrita ligeramente.
- 4) Agrega cebolla morada, chile serrano, crema y salsa.

CROQUETAS DE PAPA Y QUESILLO OAXACA

INGREDIENTES

2 papas grandes cocidas y trituradas
150 g de quesillo Oaxaca deshebrado
1 huevo revuelto
1/2 taza de pan molido
1 cucharadita de ajo en polvo
Aceite para freír
Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Mezcla las papas trituradas con el quesillo Oaxaca, ajo en polvo, sal y pimienta.
- 2) Forma pequeñas croquetas con la mezcla y pasalas por huevo y luego por pan molido hasta que estén completamente cubiertas.
- 3) Fríe las croquetas en aceite caliente hasta que estén doradas por fuera.
- 4) Puedes acompañarlas con salsa de tomate.

PASTA CON QUESO CHEDDAR Y PIMIENTOS

INGREDIENTES

250 g de pasta corta como fusilli o tornillo
150 g de queso cheddar rallado
1 pimiento rojo, 1 pimiento verde (en tiras)
1 diente de ajo picado
2 cucharadas de aceite de oliva
1/4 de taza de crema para batir
Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Cocina los fideos según las instrucciones del paquete y reserva.
- 2) En un sartén grande sofríe el ajo y los pimientos hasta que estén tiernos.
- 3) Añade la crema para batir y cocina 2 minutos.
- 4) Incorpora la pasta cocida y el cheddar rallado.
- 5) Mezcla bien hasta que el queso se derrita.
- 6) Sazona con sal y pimienta, y sirve caliente.

CEVICHE DE QUESO PANELA

INGREDIENTES

- 250 g de queso panela, cortado en cubos
- 1/2 cebolla morada, picada finamente
- 2 jitomates maduros, picados en cubos
- 1 pepino, pelado y picado en cubos
- 1 aguacate, picado en cubos
- 1 chile serrano picado finamente (opcional)
- Jugo de 4 limones
- Cilantro fresco picado
- Sal y pimienta al gusto
- Tostadas o galletas saladas para acompañar

PROCEDIMIENTO

- 1) En un tazón grande, mezcla el queso panela, la cebolla, el tomate, el pepino, el aguacate y el chile.
- 2) Vierte el jugo de los limones y mezcla bien.
- 3) Agrega el cilantro, sal y pimienta al gusto.
- 4) Sirve con tostadas o galletas saladas.

CREPAS POBLANAS CON QUESO ADOBERA

INGREDIENTES PARA LAS CREPAS

- 1 taza de harina de trigo
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 2 chiles poblanos, asados, pelados y desvenados
- 1/2 taza de crema
- 1/4 de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1/2 cubito de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

CREPAS POBLANAS CON QUESO ADOBERA

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 200 g de queso adobera rallado
- 1 taza de champiñones, picados y salteados

PROCEDIMIENTO

Crepas: mezcla los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y cocina las crepas en un sartén caliente hasta que estén doradas.

Salsa de chile poblano: licúa los ingredientes de la salsa y cocina a fuego medio hasta que espese. Sazona al gusto.

Relleno: mezcla el queso adobera y los champiñones salteados.

Montaje: rellena las crepas con la mezcla de queso y champiñones, enrolla y baña con la salsa poblana.