



DELICIAS CON QUESO CHIHUAHUA

ENCHILADAS SUIZAS

INGREDIENTES ENCHILADAS

- 12 tortillas de maíz
- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 2 tazas de Queso Chihuahua Navarro rallado
- 1 taza de crema ácida
- 1/2 cebolla fileteada (opcional, para decorar)
- Aceite vegetal (para freír)

INGREDIENTES SALSA VERDE

- 6 tomates verdes
- 2 chiles serranos (ajusta al gusto)
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- 1/2 taza de cilantro fresco
- Sal al gusto
- 1 taza de caldo de pollo o agua
- 1/2 taza de crema ácida

ENCHILADAS SUIZAS

PROCEDIMIENTO

- 1) Salsa verde:** Hierve tomates y chiles. Licuarlos con ajo, cebolla, cilantro, crema, caldo y sal. Cocina la salsa 5-7 min en sartén con poco aceite.
- 2) Tortillas:** Fríe ligeramente las tortillas solo para suavizarlas.
- 3) Relleno:** Rellena cada tortilla con pollo y un poco de queso. Enrolla y coloca en un refractario.
- 4) Montaje:** Baña con la salsa verde caliente y cubre con el resto del queso.
- 5) Gratinado:** Hornea a 180 °C (350 °F) por 10-15 min, hasta que el queso esté derretido y doradito.
- 6) Sirve:** Acompaña con crema y cebolla fileteada.

PURÉ DE PAPA GRATINADO

INGREDIENTES

- 1 kg de papas
- 100 g de mantequilla
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ tazas de Queso Chihuahua Navarro rallado
- Perejil picado (opcional)

PROCEDIMIENTO

- 1) Cuece las papas peladas y en cubos en agua con sal (20 min aprox).
- 2) Machaca las papas con un prensador o tenedor. Agrega la mantequilla, leche y crema. Mezcla hasta obtener una consistencia cremosa. Sazona con sal y pimienta al gusto.
- 3) Coloca en un refractario engrasado y cubre con el queso rallado.
- 4) Hornea a 200 °C por 15-20 min o hasta que el queso esté dorado.
- 5) Decora con perejil y sirve caliente.

JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO Y CHORIZO

INGREDIENTES

- 6 a 8 jalapeños grandes frescos
- 150 g de Queso Chihuahua Navarro rallado
- 150 g de chorizo
- 1 cucharadita de aceite vegetal u oliva
- Cilantro fresco picado (opcional)
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Corta los chiles jalapeños a lo largo, retira las semillas y venas.
- 2) Fríe el chorizo en aceite hasta que esté bien cocido y dorado. Reserva.
- 3) Rellena cada jalapeño con queso y una cucharada de chorizo. Cierra con cuidado.
- 4) Colócalos en una charola y hornea a 180 °C durante 5-7 minutos, hasta que el queso se derrita.
- 5) Sirve y decora con cilantro picado. Puedes añadir crema o salsa y acompañar con tortillas.

PASTA CREMOSA CON QUESO Y CHAMPINONES

INGREDIENTES

- 300 g de pasta corta
- 250 g de champiñones en láminas
- 200 g de Queso Chihuahua rallado
- 1 taza de crema ácida
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 taza de leche (opcional)
- 1 cda de mantequilla
- 1 cda de aceite de oliva
- Sal, pimienta y perejil al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Cocina la pasta en agua con sal. Escúrrela y reserva un poco del agua de cocción (1/4 de taza).
- 2) Saltea los champiñones con ajo en mantequilla y aceite hasta dorar.
- 3) Agrega la crema y el queso a los champiñones y mezcla hasta que se derrita completamente.
- 4) Incorpora la pasta y mezcla bien. Si está muy espeso ajusta con agua.
- 5) Sirve caliente, decora con perejil picado y un poco más de queso si deseas.

ESQUITES GRATINADOS CON QUESO Y ARRACHERA

INGREDIENTES

- 4 elotes desgranados (o 2 ½ tazas de granos de elote cocido)
- 1 taza de Queso Chihuahua rallado
- 300 g de arrachera o carne de res en tiras
- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 taza de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1) Saltea los granos de elote con mantequilla y sal hasta que tomen un poco de color.
- 2) Asa o saltea la arrachera con un poco de sal y pimienta hasta que esté en su punto.
- 3) En un bowl, mezcla los granos con mayonesa, crema y la mitad del queso rallado.
- 4) Coloca la mezcla en un refractario mediano y añade la arrachera picada y el resto del queso.
- 5) Hornea a 200 °C (390 °F) durante 10-12 minutos, o hasta que el queso esté dorado y burbujeante.
- 6) Puedes acompañar con chile en polvo, limón y cilantro picado.

TOSTADAS DE QUESO CON ENSALADA DE POLLO

INGREDIENTES ENSALADA

- 2 pechugas de pollo cocidas y deshebradas
- 1/2 cebolla morada, picada
- 1-2 chiles serranos, al gusto
- 1 aguacate en rebanadas

INGREDIENTES SALSA

- 1/4 cebolla blanca
- 1/2 taza de cilantro, picado
- 1/2 taza de jugo de limón
- 3 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

INGREDIENTES TOSTADAS

- 1 taza de Queso Chihuahua Navarro rallado

TOSTADAS DE QUESO CON ENSALADA DE POLLO

PROCEDIMIENTO

- 1) Salsa verde:** Licua la cebolla blanca picada, el cilantro, el jugo de limón y el aceite de oliva. Agrega sal y pimienta al gusto.
- 2) Ensalada:** En un bowl grande mezcla el pollo deshebrado con la cebolla morada y el chile serrano picado. Baña todo con la salsa verde y mezcla bien. Rectifica sal, limón o picante si hace falta.
- 3) Tostadas de costra de queso:** En un sartén antiadherente, pon un montoncito de queso Chihuahua rallado y aplasta con una espátula. Cocina a fuego medio hasta que se empiece a dorar. Voltea si quieres que dore por ambos lados.
- 4) Sirve:** Coloca una tostada de queso como base, sirve encima una porción generosa de ensalada de pollo, decora con rebanadas de aguacate y si quieres, un poco más de cilantro fresco por encima.