

MI MÉXICO ADORADO

## QUESO DE OCOSINGO RELLENO

DE

CHIAPAS



### INGREDIENTES

- 2 cdas de Aceite Mazola
- 4 cdas de cebolla blanca picada
- 1/2 cdta de ajo picado
- 400g de frijoles bayos
- 1 taza de agua
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- Totopos

## PREPARACIÓN

- 1 En un sartén calienta un poco de aceite Mazola para sofreír la cebolla y el ajo hasta que comiencen a dorar, remueve de vez en cuando.
- 2 Añade la carne y sigue cocinando, sazona con sal, pimienta y chile de árbol. Luego agrega las aceitunas y almendras, cocina por 3 minutos más.
- 3 Deja enfriar un poco, mientras preparas el queso. Pon a calentar agua en una vaporera.
- 4 Hazle una tapita al queso por la parte de arriba y con mucho cuidado saca el queso de adentro, dejando aproximadamente 1 centímetro de grosor.
- 5 Guarda el queso de adentro para otra preparación y luego rellena el queso hueco con el picadillo. Tapa con el pedacito de queso de la tapa y lleva a la vaporera por 15-20 minutos hasta que la corteza externa esté suave.

### TIP GOURMET

Puedes añadir un poco de salsa agri dulce encima para darle un giro culinario.

Te puede interesar



Romeritos Navidños

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Sopa Tarasca

Dificultad Fácil Tiempo 10 min



Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Enchiladas Mineras

Dificultad Fácil Tiempo 30 min



TORTAS AHOGADAS estilo Jalisco

Dificultad Fácil Tiempo 30 min