



GUISADO PICANTE DE CHÍCHARO CON QUESO PANELA ASADO

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Queso panela La Villita
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo
- 1 jengibre fresco picado (de 5 cm)
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 kg de jitomates partidos en cuartos
- 1 1/2 tazas de chícharos
- 3 tazas de hoja de espinaca
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de piña en almíbar
- 1 cucharadita de sal
- 3 chiles largos en escabeche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es una mezcla de sabores que seguro les encantará.

Cortamos el queso panela La Villita en cuadros y freímos hasta dorarlo por 1 ó 2 minutos.

Para la salsa, calentamos la sartén con aceite. Acitronamos la cebolla y la piña en trozos por unos 5 minutos. Añadimos el ajo y el jengibre y freímos a fuego bajo por un minuto, luego añadimos el cilantro y el comino molido, la cúrcuma, lo freímos por 1 minuto más, sin dejar de mover. Agregamos los tomates, la leche de coco y una pizca de sal y mezclamos bien los ingredientes. Tapamos y cocinamos a fuego bajo durante 5 minutos.

Agregamos las espinacas, movemos suavemente para no deshacer los tomates, unos 3 o 4 minutos o hasta que las espinacas empiecen a reducirse y los chícharos estén calientes y tiernos.

Añadimos casi todo el cilantro picado, luego pasamos el curry a un platón para servirlo y acomodar el queso panela La Villita.

Finalmente decoramos con los chiles largos en escabeche.

Es un platillo sumamente delicioso, amigas.