



PENEQUES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 8 tortillas de maíz
- 250 g de queso panela
- 2 huevos
- 1 tazas de aceite vegetal
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cebolla
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparemos un platillo rico que además nos permitirá ahorrar un poquito.<o:p></o:p>

Rellenamos las tortillas con queso panela en rebanadas gruesas y doblamos como si fueran quesadillas, sujetando con un palillo para que no se deshagan durante el proceso de esta receta. Reservamos.<o:p></o:p>

Separamos las yemas de los huevos, juntamos las claras y batimos a punto de turrón mezclando de forma envolvente. Capeamos cada quesadilla y las freímos en aceite caliente hasta que estén doraditas. Eliminamos el exceso de grasa con una toalla de papel y reservamos.<o:p></o:p>

Para el caldillo licuamos el jitomate con el ajo, la sal y un poco de caldo de pollo, colamos y reservamos. Acitronamos la cebolla cortada en rebanadas, con un poco de aceite caliente, vertemos el caldillo de jitomate y dejamos que reduzca un poco. Agregamos la cantidad restante del caldo de pollo y dejamos hervir por cinco minutos más. Sazonamos con sal. <o:p></o:p>

Tomamos un par de peneques y los colocamos en el plato, para después bañarlas con el caldillo.<o:p></o:p>

Amigas, ya tienen listo unos deliciosos peneques que seguramente la familia disfrutará mucho.<o:p></o:p>