

QUESO DE PUERCO

Ingredientes:

- 1 Cabeza de puerco "picuda"
- 4 Patas de puerco (manitas)
- 1 Cebolla grande
- 2 Cabezas de ajo grandes
- 2 Cucharadas de hojas de Laurel
- 3 Cucharadas de Hojas de Tomillo Seco
- 3 Cucharadas de Hojas de Mejorana Seca
- 2 clavos de olor
- 1 Cucharada de Pimienta negra en bola
- 3 ½ Cucharadas de Sal
- 1 cuadro de manta de 30 x 30 cms o una toalla de limpieza nueva (Magitel)

Preparación:

1. La cabeza se pide en la carnicería cortada en 4 o más partes. Las patas se piden cortadas en 4 partes cada una en forma de cruz, a la mitad a lo largo y a la mitad a lo ancho. Se lava la carne con abundante agua.
2. Se pone toda la carne en una olla muy grande, se cubre de agua y se pone en la lumbre a hervir. Se le quita la espuma que sube al caldo.
3. En la tela se acomodan la cebolla, los ajos, el laurel, el tomillo, la mejorana, la pimienta negra y los clavos se clavan en la cebolla. Se amarra todo esto como un atado apretado y se mete a la olla. Se le agrega la sal y se deja hervir destapado durante varias horas hasta que la carne se separe del hueso con total facilidad.
4. Durante el tiempo de cocción no deberá agregarse más agua porque queremos que se reduzca el caldo y se concentre.
5. Al estar ya cocida la carne, se saca del caldo y se deja enfriar un rato hasta que no queme al tocarla con la mano. Al sacar la carne de la

olla debe quedar muy poco caldo. Si el caldo es abundante se deja hirviendo mientras se corta la carne para que se concentre.

6. A la carne se le retira todo el hueso. La carne se corta en cuadros de 1.5 cms. Las partes que son solamente grasa yo no las incluyo para evitar que quede grasoso el queso. Las orejas se cortan incluyendo el cartílago. Se mezcla toda la carne cortada y se vacía a uno o varios moldes apretando para compactar un poco.
7. Se rellena el molde de la carne con el caldo caliente ya reducido. Se mezcla la carne con un tenedor para asegurarse que penetre el caldo hasta el fondo del molde.
8. Se meten los moldes al refrigerador y se dejan cuajar hasta otro día.
9. Para desmoldar sólo es necesario despegar un poco la orilla del queso del molde y permitir que entre aire. Se voltea sobre un platón y se sirve frío acompañado de mostaza, chipotles y si prefieres, comerlo con pan blanco tipo francés (bolillo).