

QUESO GUISADO CON ESPINACAS

Ingredientes:

- 2 Cucharada de Aceite
- 1 Cebolla rebanada
- 6 Chiles jalapeños rojos desvenados y sin semillas, rebanados
- 4 tomates huaje rojos
- ½ cucharita de comino
- Sal y pimienta
- 1 manojo de espinacas
- ½ kilo de queso panela

Preparación:

1. En el aceite caliente se acitrona la cebolla y las rajadas de chile. En la licuadora se muele el tomate con un poco de agua hasta dejar una salsa tersa. Se vacía la salsa al sartén, se agrega el comino, la sal y pimienta.
2. A las espinacas se les retira el rabo y se cortan las hojas. El queso se corta en cubitos.
3. Cuando la salsa de tomate esté ya cocida se agrega al sartén el queso y las espinacas, se deja calentar unos minutos y se sirve.