

Mexicana

Salsas y Aderezos

Salsa de Molcajete Tatemada con Queso Panela

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 15m

Σ Total: 25m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: De Mi Rancho a Tu Cocina (Doña Ángela)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [7]

- ☐ 4 unidades Jitomates maduros
- ☐ 3 unidades Chiles Serranos verdes
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo con piel
- ☐ 1 taza Queso Panela en cubos (Cacique)
- ☐ 1 cucharadita Sal de grano de mar
- ☐ 1 cucharadita Aceite vegetal neutro, para dorar el queso
- ☐ 4 tazas Totopos de maíz crujientes, para acompañar

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Queso Panela: Cacique Panela Cheese
Mantiene su textura sin desbaratarse en la salsa caliente. • Lácteos hispanos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Tatemar en el Comal

⌚ 8 min

Asa los jitomates, chiles serranos y dientes de ajo con piel en el comal seco hasta ampollar las pieles.
✓ Control: Pieles tostadas con aroma ahumado.
- 2

Pelar Ajos y Martajar

⌚ 5 min

Retira las cáscaras quemadas de los dientes de ajo asados. Muele el ajo pelado con la sal de grano en el molcajete, machaca después los chiles serranos y finalmente incorpora los jitomates tatemados.
✓ Control: Salsa rústica con textura.
- 3

Dorar el Queso Panela y Servir

⌚ 2 min

Dora los cubos de queso panela en 1 cucharadita de aceite vegetal durante 2 minutos, agrégalos a la salsa caliente en el molcajete y sirve con totopos de maíz.
✓ Control: Queso dorado tibio en salsa humeante.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA:** ≥165°F (74°C) **TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**
Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Textura rústica martajada con tropezones y pieles asadas.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Molienda en Piedra: Machacar contra basalto libera aceites aromáticos sin licuar en exceso.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Demasiado picante: Muele otro jitomate entero asado en la salsa.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/salsa-molcajete-queso>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito