

QUESO DE PAPA

¡Perfecto para gratinar!

Lo puedes utilizar en quesadillas, pizzas, o en cualquier platillo que requiera queso gratinado.

También puedes comerlo sobre galletas o pan.

INGREDIENTES

PORCIÓN: Un queso de 350 gr. aproximadamente.

- 2 papas medianas
- 1/2 limón
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de Cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 y 1/4 cucharadas de harina de maíz
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/4 de taza aceite de oliva
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- 2 cucharadas colmadas de harina de tapioca

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

1-Ponemos en una cacerola 2 papas medianas, peladas y partidas en 4 partes cada una. Agregamos agua a cubrir y agregamos $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal. Agregamos $\frac{1}{4}$ de cucharadita de cebolla en polvo y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de ajo en polvo. Dejamos hervir por 20 minutos a fuego medio alto.

las papas, metiendo un cuchillo, y éste debe de entrar suavemente. Apagamos el fuego y pasamos las papas al vaso de la licuadora. Agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de agua de la cocción de las papas y licuamos hasta que quede una mezcla tersa. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de harina maíz, 1 cucharada de fécula de maíz, 2 cucharadas colmadas de harina de tapioca y 2 cucharadas de levadura nutricional. Agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de aceite vegetal y el jugo de $\frac{1}{2}$ limón. Licuamos.

un molde pequeño con aceite vegetal y apartamos.

la mezcla de la licuadora a una cacerola y encendemos la estufa a fuego medio. Cuando empiece a burbujear, mezclamos con una espátula de cocina por 5 minutos. Apagamos el fuego e inmediatamente vaciamos la mezcla en el molde que ya tenemos engrasado. Damos pequeños golpecitos al molde, para que baje la mezcla y esperamos a que enfríe un poco. Lo metemos al refrigerador toda una noche.

día siguiente, sacamos del refrigerador y desmoldamos.

.

Ver video