ENOTURISMO FESTINA LENTE y HACIENDA SANTA MARÍA DE GALLARDO

COCINERAS TRADICIONALES DEL PROGRAMA AGUASCALIENTES SÍ SAAABE

Menú por las cocineras MARIELENA PANTOJA ARZOLA y MAYTÉ ESPARZA DIAZ

Queso adobera planchado con aceite de ajo dulce y chile pasilla

Ingredientes:
200-300 gramos de queso adobera (en rebanadas de aproximadamente 0.5 cm de grosor)
1/2 taza de aceite de oliva extra virgen (o un buen aceite vegetal neutro si prefieres un sabor menos intenso a oliva)
4-5 dientes de ajo grandes
2 chiles pasilla secos
1 cucharadita de azúcar mascabado o piloncillo rallado (o azúcar morena)
1/4 cucharadita de hojuelas de chile seco (opcional, si quieres un toque extra de picante)
Sal marina en hojuelas (o sal fina al gusto)
Pimienta negra recién molida (al gusto)
Perejil fresco o cilantro picado (para decorar, opcional).

Preparación:
1. Preparar el Aceite de Ajo Dulce y Chile Pasilla:

- Rehidratar el chile pasilla: Desvena y quita las semillas a los chiles pasilla. Calienta una sartén pequeña a fuego bajo. Agrega el aceite de oliva. Cuando esté ligeramente tibio, agrega los chiles pasilla y déjalos freír suavemente por unos 30 segundos por cada lado, hasta que se suavicen un poco y desprendan su aroma (cuidado de que no se quemen, ya que amargarán). Retira los chiles del aceite y reserva.
- Cocer el ajo: En el mismo aceite a fuego muy bajo, añade los dientes de ajo enteros y pelados. Cocínalos lentamente, volteándolos ocasionalmente, hasta que estén muy suaves, ligeramente dorados y con un color translúcido. Este proceso puede tardar entre 10 y 15 minutos, dependiendo del tamaño de los ajos. El fuego bajo es clave para que el ajo se dulcifique y no se queme.
- Infusionar y endulzar: Una vez que los ajos estén suaves, retira la sartén del fuego. Agrega el azúcar mascabado (o piloncillo rallado) y las hojuelas de chile seco (si las usas). El calor residual del aceite derretirá el azúcar.
- Cortar el chile: Corta los chiles pasilla fritos en tiras delgadas o en pequeños aros.

2. Montaje y Servicio:

En un plato o charola de servicio, coloca las rebanadas de queso adobera de forma atractiva.
Con una cuchara, vierte generosamente el aceite de ajo dulce sobre el queso, asegurándote de que los ajos suaves y dulces se distribuyan bien.
Esparce las rajas o trozos de chile pasilla sobre el queso.
Termina con un toque de sal marina en hojuelas y pimienta negra recién molida al gusto.
Si lo deseas, espolvorea un poco de perejil fresco o cilantro picado para darle un toque de color y frescura.