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

Salsa tatemada con rajas de chile california

Ingredientes:
3-4 chiles California (también conocidos como Anaheim o chilaca verde en algunas regiones)
2 jitomates maduros
1/4 de cebolla blanca
1-2 dientes de ajo grandes
Sal al gusto
Aceite vegetal (una cucharadita, opcional, para tatemar en sartén)
Cilantro fresco picado (al gusto, para añadir al final)
Preparación:
1. Tatemado de Ingredientes:

- Calienta un comal o sartén de fondo grueso a fuego medio-alto.
- Coloca los chiles California, los jitomates, la cebolla y los dientes de ajo directamente sobre el comal. Si no tienes comal, puedes usar una sartén con una cucharadita de aceite para ayudar a que se doren.
- Tatemar los chiles: Voltéalos ocasionalmente hasta que la piel esté completamente quemada y ampollada por todos lados. Esto puede tomar unos 10-15 minutos. Una vez tatemados, retíralos del comal y colócalos inmediatamente en una bolsa de plástico o un tazón cubierto con un trapo húmedo. Deja que suden por unos 10-15 minutos; esto facilitará pelarlos.
- Tatemar jitomates, cebolla y ajo: Continúa tatemando los jitomates, la cebolla y el ajo hasta que estén suaves, con algunas partes quemadas y un aroma ahumado. Esto tomará menos tiempo que los chiles, aproximadamente 8-10 minutos para los jitomates y la cebolla, y solo un par de minutos para el ajo.

2. Preparación de las Rajas de Chile:

Una vez que los chiles California hayan sudado, retíralos de la bolsa. Pélalos con cuidado (la piel quemada debe desprenderse fácilmente). Desecha el tallo y las semillas.
Corta los chiles pelados en rajas (tiras delgadas) o en cubos pequeños, según tu preferencia. Reserva.

3. Licuado de la Salsa:

En la licuadora, coloca los jitomates tatemados, la cebolla tatemada y los ajos tatemados.
Agrega sal al gusto.
Licúa hasta obtener una salsa con una consistencia ligeramente rústica, no totalmente líquida. Si te gusta más tersa, licúa por más tiempo. Si la quieres un poco más líquida, puedes añadir una o dos cucharadas de agua, pero lo ideal es que quede con cierto cuerpo.
4. Integrar y Servir:

Vierte la salsa licuada en un tazón.
Incorpora las rajas de chile California que habías reservado. Mezcla bien.
Finalmente, agrega el cilantro fresco picado y mezcla suavemente.

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.