

Choriqueso en cazuelita de tortilla

Porciones: 4

Ingredientes:

8 pzas	Tortillas de maíz
2 tzas	Queso Oaxaca, deshebrado
½ tza	Chorizo, sofrito
3 pzas	Chile serrano, en juliana
1 tza	Chicharrón seco
1 tza	Frijoles negros, drenados
1 tza	Granos de elote, de lata

Para la salsa de habanero:

3 pzas	Jitomate
¼ pza	Cebolla
1 pza	Ajo
1 pza	Chile habanero
½ tza	Pápalo quelite
c/s	Aceite
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para las cazuelitas**, colocar una tortilla entre dos cucharones para dar forma de cazuelita. Enseguida freír en una cacerola con aceite caliente hasta que la tortilla obtenga una textura crujiente y dorada.
2. **Para el choriqueso**, en una cacerola colocar queso Oaxaca a fuego medio y remover constantemente hasta que funda. Agregar el resto de los ingredientes e integrar.
3. **Para la salsa**, en una olla con agua hirviendo colocar todos los ingredientes y cocinar unos minutos. Licuar y salpimentar.
4. Añadir las hojas de pápalo quelite e integrar.
5. **Para el montaje**, rellenar cazuelitas de tortilla con choriqueso y acompañar con salsa de habanero.