



Queso crema con Zatar

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 1 queso crema 90 gr.

Hace muchos años aprendí a hacer esta botana y es de las muy pocas que sigue siendo indispensable en las reuniones familiares y con amigos.

El Zatar es una especia árabe, una mezcla de otras especias y de ajonjolí tostado, que le da un toque ahumado. Tiene un gusto terroso y ligeramente ácido, tal vez sola no sea muy atractiva, pero combinada con quesos y con jocoque seco es una delicia. También se le puede poner encima al pan árabe antes de meterlo a cocer y al salir, se le da una rociada ligera de aceite de oliva.

Esta botana me encanta porque tiene un toque mexicano por el chile serrano y oriental por el zatar. Con un buen queso crema es casi como estar comiendo un jocoque seco.

De preferencia hay que prepararla con un día de anticipación (la cebolla con el limón) y armar el queso unas dos horas antes de servirlo.

Ingredientes:

- 1 Queso crema Philadelphia.
- ¼ Cebolla blanca.
- 1 Chile serrano.
- 4 Limones.
- Aceite de oliva.
- Zatar (se consigue en supermercado o en tiendas donde vendan especias orientales).

Procedimiento:

Picar MUY finamente la cebolla y el chile serrano (se dejan las semillas para que quede picosito).

Poner en un recipiente pequeño la cebolla y el chile y exprimírle ahí mismo el jugo de los limones. Si es necesario agregar más se pone más, la idea es que quede bien cubierto para que se desfleme bien la cebolla.

Se lleva al refrigerador por al menos unas dos horas. Esto se puede preparar desde un día antes.

Sacar el queso de su empaque cuidando que no pierda la forma. Se revuelca muy bien en el zatar para que quede empanizado por todos lados, apretando bien para que quede bien pegado al queso.

Acomodar el queso en el plato que se vaya a presentar, picarlo por encima con un palillo, toda la superficie tiene que quedar con agujeritos.

Bañar el queso ligeramente con aceite de oliva para que penetre bien en los agujeritos, luego poner encima la cebolla y el chile picados (procurando que queden escurridos para que no sepa mucho a limón).

Una vez acomodada la cebolla y chile en la parte de arriba, se da otra pasada ligera con el aceite de oliva.

Llevar al refrigerador. Se sirve con galletas tipo habaneras.



Queso crema con Zatar

15 minutos; BUEN PROVECHO!

