

**Mote de Queso** (6 personas)

Por Lidia Cudriz

**Ingredientes:**

6 libras de Ñame

4 litros de agua

3 libras de queso semiduro fresco

1 libra de tomate bien maduro

½ libra de cebolla roja

½ libra de cebolla en rama

1 cabeza de ajo

Vinagre de frutas al gusto

Sal al gusto

**“Guiso”**

Se pica tomate (pelado), cebolla roja y cebolla en rama. Se sofríen en aceite, con vinagre, sal y ajo al gusto.

**Preparación**

Se pela ñame, cortándolo en trozos medianos y pequeños. Se ponen a hervir en agua a fuego alto. Se agrega sal. Aparte se pica queso en trozos pequeños. Cuando el ñame se disuelve se le agrega el guiso. Se deja hervir 10 minutos y se agrega el queso. Se sirve con arroz blanco encebollado. Acompañar con una tajada de aguacate.

