

GASTRONOMIA REGIONES EN COLOMBIA

Ingredientes

- 2 cebollas finamente picadas
- 4 dientes de ajo machacados
- Sal al gusto
- El jugo de 1 limón
- 3 tazas de queso costeño
- 5 tazas de ñame pelado y picado
- 80 mililitros de suero costeño

Paso a paso de nuestra receta

1. Cocinar en una olla con abundante agua las 5 tazas de ñame pelado durante 45 minutos, mientras se revuelve constantemente.
2. Sofreír las cebollas finamente cortadas junto con el ajo hasta que esté suave, agregando sal y pimienta al gusto.
3. Agregar el guiso elaborado a la sopa. Dejarla cocinar durante 30 minutos más.
4. Añadir el queso cortado en cubos y cocinarlo hasta que esté un poco blando.
5. Incorporar algunas gotas del jugo de limón, el suero costeño y una pizca más de sal.
6. Emplatar la sopa preparada y acompañarla con una porción de arroz blanco.

El Mote de Queso es un plato que representa la rica herencia cultural de la región Caribe.

Su preparación es sencilla, pero requiere atención en el equilibrio de sabores y texturas.

El ñame, al cocinarse, se convierte en una base suave y cremosa, mientras que el queso costeño aporta un sabor salado y característico.

La adición de suero costeño y jugo de limón al final de la cocción aporta un toque ácido y fresco, equilibrando el sabor del plato.

Esta receta es más que una sopa; es un viaje por los sabores de la costa Caribe.