

## QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Sirve para 6 personas

### Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva o de canola
- 2 chorizos medianos (aproximadamente 6 oz en total), cortados en cubitos de ½ pulgada
- 1 tomate, sin semillas y cortado en cubitos
- 1 cebolla mediana, picada en trozos grandes
- 1 jalapeño grande, sin semillas y cortados en cubitos
- 3 cucharadas de tequila (opcional si no quieres usarlo)
- 2 tazas de queso para derretir, queso hondureño o una combinación de Monterey Jack y queso cheddar, 8 oz (226 gr.)
- ½ taza de cilantro picado



### Instrucciones:

1. Calienta el aceite en una sartén de 8 o 10 pulgadas a temperatura media-alta, agrega el chorizo y cocina hasta que esté ligeramente dorado, aproximadamente 4 minutos; drena la mayor parte del líquido.
2. Incorpora el tomate, la cebolla y el jalapeño y cocinar revolviendo con frecuencia, hasta que la cebolla comience a ablandarse y dorarse, aproximadamente 7 minutos.
3. Agregue el tequila (si lo usas) y cocine, revolviendo, hasta que se reduzca a un glaseado.
4. Espolvorea el queso y revuelve lenta y constantemente hasta que se derrita, luego agrega el cilantro y sirve inmediatamente en un plato caliente o en la misma olla y lo acompañas con unos chips de maíz para disfrutar este espectacular queso fundido.

### Notas:

\*Utiliza un queso que derrita bien, para que sea más fácil a la hora de comer.

\*El tequila hace que el sabor del queso fundido sean más ricos, pero si no quieres utilizar lo puedes omitir. El queso no sabe a tequila.

