



Mote de Queso or Yam Soup

Description

Mote de Queso or Yam Soup (English version below)

Ingredientes para 4 personas

- 500 gramos de ñame
- 2 litros de agua
- 200 gramos de queso costeño cortado en cubos o se puede usar Queso Feta que es muy parecido
- 2 cucharadas de suero costeño, crema agria, crema de coco o yogurt griego
- 1 limón
- Sal al gusto

Para el hogao

- 2 cucharadas aceite
- 1 cebolla blanca picada en cuadritos
- 2 tomates cortados en cuadritos
- 1 diente de ajo picado finamente
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Pelar y lavar con agua y limón el ñame, luego córtalo en cuadritos de 1 centímetro y medio.
2. En una olla suficientemente grande colocar el agua, una cucharadita de sal y cuando comience a hervir añadir el ñame y cocinar por algunos minutos hasta que el ñame este un poco suave pero no desleído.
3. Sofreír en el aceite la cebolla con el ajo y luego cuando estos cristalicen un poco, agregar el tomate. Cocinar por unos minutos.
4. Agregar el hogao a la olla junto con el queso y el suero. Mezclar suavemente y servir acompañado de tostones o patacones.

Mote de Queso or Yam Soup (English version)

Ingredients for 4 people

- 500 grams Yam
- 2 litres of water
- 200 grams queso costeño or you can use feta cheese diced
- 2 tablespoons Suero Costeño or you can use buttermilk, sour cream, coconut cream or Greek yogurt
- 1 lemon
- Salt to taste

For Hogao o Sauce

- 2 tablespoons oil
- 1 white onion diced
- 2 tomatoes, diced
- 1 clove garlic, finely chopped
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Peel and wash with water and lemon yams, then cut into squares 1 centimetre and a half.
2. In a sufficiently large pot place the water, a teaspoon of salt and when it begins to boil add the yams and cook for a few minutes until the yams a bit soft but not thinned.
3. Sauté onion in oil with garlic and then when they crystallize a little, add the tomato. Cook for a few minutes.
4. Add Hogao to the pot along with the cheese and whey. Mix gently and serve with fried plantains or tostones.