



QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES CON QUESO

4 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla, fileteada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 tazas de champiñones, rebanados
- 5 hojas de epazote, picado
- 60 g de queso cotija, cortado en tiras
- 8 tortillas de maíz o nopal

Método de Preparación:

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla con el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega los champiñones, las espinacas y el epazote, cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que estén suaves.
2. Calienta las tortillas y rellena con la mezcla de champiñones, agrega unas tiras de queso y en una sartén cocina por ambos lados hasta que el queso se funda.
3. Para la salsa, licúa los jitomates con la cebolla, el ajo y el consomé hasta que se integren por completo.
4. Sirve y ofrece, acompañando con la salsa.

TIP: Acompaña con salsa roja.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****