



QUESADILLAS MIXTAS 12 Piezas

Ingredientes masa:

- ½ kg de harina de maíz
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de sal
- 3 ½ tazas de agua (875 ml)
- Aceite para freír
- Salsa verde para acompañar

1. Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa manejable; toma porciones y forma bolas del tamaño de un limón, aplánalas con tus manos y coloca un poco del relleno de tu preferencia; dóblalas y presiona las orillas.

2. Calienta el aceite y fríelas hasta que doren ligeramente. Retíralas y colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

3. Ofrece acompañando con la salsa.

Relleno Huitlacoche:

- 4 cucharas de aceite
- ½ cebolla mediana picada finamente
- 1/3 taza de granos de elote
- 1 cuchara de epazote picado
- ½ kg de huitlacoche
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 cuchara de consomé de pollo en polvo

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los granos de elote y el epazote, deja cocinar por 5 minutos; añade el huitlacoche, el agua y el consomé. Cocina por 10 minutos o hasta que espese.

2. Retira del fuego y reserva.



Relleno de Flor de Calabaza:

- 2 cucharas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla picada finamente
- 2 manojos de flor de calabaza limpias
- ½ cuchara de consomé de pollo

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega la flor de calabaza y el consomé; cocina por 5 minutos. Retira del fuego y reserva.

Relleno de Requesón:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de trozo de cebolla picada
- 2 cucharadas de epazote picado
- 500 g de requesón
- 1 cuchara de consomé de pollo

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el epazote, el requesón y el consomé; deja cocinar por 5 minutos. Retira del fuego y reserva.

Tiempo de Preparación: 40 min.

Grado de Dificultad: ***

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