



QUESADILLAS DE CAMARON 15 Piezas

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de cebolla, picada finamente
- 500 g de camarón pacotilla, lavados y picados
- 1 taza de crema
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 chile chipotle de lata sin semillas
- 1 cucharada del jugo de los chiles chipotle
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 15 tortillas de maíz, calientes
- 1 lata de frijoles bayos refritos
- 200 g de queso manchego rallado
- Palillos de madera
- Aceite para freír
- Lechuga lavada y desinfectada para decorar

Preparación:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los camarones; cocina por 5 minutos, retira del fuego y reserva.
2. Licua la crema con la mayonesa, el chile chipotle, el jugo de los chiles y el consomé; vierte esta preparación a los camarones, mezcla y reserva.
3. En cada tortilla coloca una cucharada de los frijoles un poco de queso, el guisado de camarón; cierra la tortilla formando las quesadillas con la ayuda de palillos para evitar que se salga el relleno.
4. Calienta el aceite y fríe las quesadillas hasta que estén doradas; retira y escurre el exceso de grasa con papel absorbente. Ofrece con lechuga fileteada.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: **

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