



Quesadillas de marlín

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 chile serrano picado
- ½ kilo (1.1 lb) de marlín ahumado deshebrado
- 300 gramos (10.5 oz) de queso manchego rallado
- 10 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- Salsa picante

Modo de preparación

1. Calienta en una sartén el aceite de oliva junto con la cebolla para que acitrone.
2. Agrega el marlín junto el chile serrano.
3. Reparte esta mezcla en 5 tortillas hechas con MASECA® y agregue queso rallado. Cúbrelas con otra tortilla para formar las quesadillas.
4. Calienta cada quesadilla en una sartén o en un comal a fuego lento hasta que el queso se funda.