



Quesadillas de Champiñones

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 1 ½ taza de agua tibia
- 3 tazas de champiñones fileteados
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de epazote fresco picado
- 1 chile guajillo cortado en tiras delgadas sin semilla
- 1 taza de salsa roja o verde
- ½ taza de queso doble crema desmoronado

Modo de preparación

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA® Nixtamasa y el agua. Revuelva bien hasta obtener una masa suave y uniforme. Si la masa se siente demasiado seca, agregue una cucharadita de agua a la vez.
2. Divida la masa en 18 porciones y, usando una prensa para tortillas, forme tortillas delgadas. Cocine cada tortilla en un comal a fuego medio durante 30 segundos de cada lado, volteando la tortilla tres veces. Cubra las tortillas con una toallita de tela para mantenerlas suaves y calientes.
3. Sofría la cebolla y el ajo con 2 cucharadas de aceite en un sartén a fuego alto.
4. Agregue los champiñones y el chile y cocine hasta que suavicen. Salpimiente y agregue epazote. Reserve.
5. Rellene las tortillas con champiñones, queso doble crema y bañe con las salsa.

18 quesadillas