



Quesadillas tricolor vegetarianas

Ingredientes

- 3 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de agua
- 3 tazas de queso fresco o mozzarella
- $\frac{1}{4}$ taza de cilantro
- $\frac{1}{4}$ taza de epazote picados
- $\frac{1}{4}$ taza de chile ancho
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vinagre
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. En un tazón grande, mezcle la MASECA® con el agua hasta obtener una masa homogénea y suave. Amasar bien hasta que no se pegue en las manos.
2. Divida la masa en tres partes iguales.
3. A una parte, agréguela el cilantro y el epazote finamente picados para formar la masa para las quesadillas verdes.
4. A otra parte, mezcle con el chile ancho y el vinagre, amasando bien hasta que la masa adquiera un color rojo.
5. Divida cada una de las masas en aproximadamente 8 bolitas. Utilizando una prensa para tortillas, aplánelas y, en el centro, coloque un poco de queso. Luego, selle los bordes para formar las quesadillas.
6. Caliente suficiente aceite en una sartén y fría las quesadillas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
7. Retire las quesadillas del aceite y colóquelas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
8. Acompañe las quesadillas con guacamole, salsa y crema al gusto.

24 porciones