



Quesadillas fritas de champiñones al epazote

Ingredientes

- 2 tazas de harina MASECA Antojitos
- ½ taza de agua tibia
- 3 tazas de champiñones fileteados
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cda. de epazote fresco picado
- 1 chile guajillo cortado en tiras delgadas sin semilla
- 1 taza de salsa roja
- 1 taza de salsa verde cocida
- ½ taza de queso doble crema desmoronado
- Aceite

Modo de preparación

1. Mezcla harina con agua en un tazón grande y cubre con un trapo húmedo.
2. Sofríe cebolla y ajo con 2 cucharadas de aceite en un sartén a fuego alto. Agrega los champiñones y el chile, una vez cocidos salpimenta y agrega epazote. Deja enfriar.
3. Forma tortillas con la masa y rellena con una cucharada de los champiñones.
4. Pellizca las orillas y fríe en aceite caliente (180°C). Retira a papel absorbente, coloca sobre los platos y baña con las salsas.
5. Por último decora con queso doble crema.