



Quesadillas de huitlacoche

Porciones: 12

Tiempo de preparación: 20 min.

Ingredientes

- 500 g. de huitlacoche fresco
- 3 tazas de harina de maíz MASECA Azul
- 2 cdas. de aceite de oliva
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 o 2 piezas de chile serrano picado
- 2 cdtas. de epazote
- 250 g. de queso Oaxaca
- Aguacate
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Prepara la masa, siguiendo las instrucciones del empaque.
- 2.** Desprende pequeñas bolitas de masa, aplánalas hasta darles forma de tortilla y colócalas en el comal caliente hasta que la masa esté cocida y retíralas.
- 3.** Acitrona la cebolla en aceite, agrega el ajo y saltea durante un par de minutos.
- 4.** Agrega el huitlacoche, chiles, epazote y cocina de 5 a 7 minutos moviendo constantemente.
- 5.** Calienta las tortillas, rellénalas con el huitlacoche y queso Oaxaca. Dobla a la mitad y retíralas del fuego cuando el queso se haya derretido.
- 6.** Acompáñalas con aguacate y salsa.