

Quesadillas 2

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

12 Tortillas de maíz - mejor si no son demasiado finas

12 loncha/s Queso - fundir

ELABORACIÓN

Enharinar ligeramente una bandeja, en la que iremos poniendo las quesadillas antes de freírlas. Preparar las tortillas como se explica en la receta, pero procurando que no queden demasiado finas. Quitar una de las hojas de plástico. Poner en el centro una loncha de queso, procurando que no toque los bordes. Con ayuda de la hoja de plástico, cerrar la tortilla como si fuera una empanadilla, presionar bien los bordes, y dejar en la bandeja enharinada. Calentar el aceite en una sartén y freír las quesadillas. La masa tiene que hacerse por dentro, así que el fuego no deberá ser demasiado fuerte. Cuando estén doradas por ambos lados, sacar a una fuente con papel absorbente para que pierdan el exceso de grasa, y servir enseguida. Nota: las quesadillas admiten otros muchos rellenos. Si tienes la suerte de encontrar flores de calabaza, prueba a limpiarlas y a rehogarlas con cebolla, ajo y perejil, todo muy picado, y a utilizar esta mezcla como relleno. Una auténtica delicia.