Empanada De Quesillo y Flores De Calabaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile morita: 4 unidad
Miltomate: 100 gr
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n

Empanadas

Asiento De Manteca De Cerdo: c/n
Masa: 60 g
Flor de calabaza: 7 Unidades
Epazote: 2 Ramas
Quesillo: 100 g

Servir

Frijoles Cocidos: c/n
Epazote: 1 Rama

Preparación de la Receta

- *Hervir* en una *cacerola* con agua los miltomates
- Asar en un comal el *ajo* y los chiles sin tallo.
- Rehidratar los chiles.
- Moler en un *molcajete* (o mortero), el *ajo*, los chiles y el miltomate reservar.

Empanadas

- Limpiar las flores de **calabaza** y deshojar la rama de *epazote*, reservar
- Precalentar el comal.
- Tomar una porción de masa y darle forma alargada.
- Aplanar con la ayuda de la prensa la masa en medio de dos plásticos dando una forma oval, y colocar en el comal.

- Agregar el quesillo deshebrado, las flores de *calabaza* y el *epazote*.
- Untar sobre la tortilla el asiento de *manteca*, cerrar la tortilla a manera de empanada juntando las orillas y presionándolas.
- Cocinar de 4 a 5 minutos cada lado.

Servir

- *Sazonar* en una sartén los frijoles y *epazote*.
- *Crema* de rancho 1 rama *Sazonar* en una sartén los frijoles y *epazote*
- *Crema* de rancho Queso oreado Abrir la empanada,
- Queso oreado 1 tz. *Epazote* 1 rama *Sazonar* en una sartén los frijoles y *epazote*
- *Crema* de rancho Queso oreado Abrir la empanada,
- Abrir la empanada, añadirle, frijoles, *crema*, queso y salsa al gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-de-quesillo-y-flores-de-calabaza