

# Platillos mexicanos, quesadillas, sopeo, tacos dorados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Antojitos

**Lechuga:** Cantidad necesaria

**Queso rallado Cotija:** A gusto

**Puré de Frijoles refritos:** A gusto

**Rabanitos:** Cantidad necesaria

**Crema acida:** Cantidad necesaria

### Masa para Quesadillas

**Chorizo fresco:** 300 g

**Puré de papas:** 300 grs.

**Masa De Maíz:** 500 g

**Papa:** 1 Unidad

### Relleno de pollo

**Tortillas De Maíz:** 16 Unidades

**Cebollas:** 2 Unidades

**Pechuga de pato:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Apio:** 2 Ramas

**Sal y pimienta negra:** A gusto

### Salsa roja

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Jitomates:** 3 Unidades

**Chile cascabel:** 2 Unidades

### Salsa verde

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chile serrano:** 2 Unidades

**Tomates Verdes:** 3 Unidades

**Cilantro:** 1 Taza

**Ajo:** 1 Diente

## Preparación de la Receta

### Relleno de pollo

- Pele las cebollas, corte una en cuartos y la restante en fina juliana.
- Pele la *zanahoria* y córtela en trozos.
- Corte las ramas de *apio* en trozos.
- Prepare un caldo de *pollo*, en una olla con agua hirviendo coloque la *cebolla* en cuartos junto con la *zanahoria*, el *apio* y la pechuga de *pollo*, cocine durante 30 minutos. Terminada la cocción retire la pechuga del caldo y desmenúcela.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* en juliana junto con el *pollo* desmenuzado, sazone con sal y pimienta negra.
- En un comal caliente ase las tortillas de ambos lados solo unos segundos.

### Relleno de chorizo

- Una la masa de maíz con el puré de papas y amase hasta lograr una masa homogénea.
- Pele y corte la *papa* en cubitos, luego cocínela partiendo de agua fría hasta que esta tierna pero firme.
- Corte el chorizo en cubitos.
- En una sartén caliente saltee el chorizo, cuando comience a soltar la grasa incorpore los cubitos de *papa*, sazone con sal y una vez dorados retire del fuego.

### Salsa roja

- Pele el diente de *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela por la mitad.
- En un comal caliente ase los jitomates enteros junto con el diente de *ajo*, la *cebolla* y los chiles cascabel.
- Una vez asados los vegetales colóquelos en el vaso de la licuadora, sazone con sal y pimienta y por ultimo incorpore tres cuarta taza de caldo de *pollo* anteriormente realizado, licue. Reserve dentro de un recipiente.

### Salsa verde

- Proceda del mismo modo que con la salsa roja.

### Armado

- Para el armado de las tortillas de maíz con *pollo*, extienda las tortillas calientes sobre la mesada y rellénelas con el *pollo* salteado con *cebolla*, enrolle presionando y pínchelas con un *palillo* para que no se abran durante la cocción.

- Para el armado de las quesadillas de chorizo, tome una pequeña porción de masa, realice un bollito y colóquelo en el centro de la prensa con papel plástico, preense hasta obtener un disco, proceda del mismo modo con el resto de masa.
- Tome un disco de masa y rellene solo el centro con el chorizo con *papa* salteados, los bordes deben quedar limpios, luego doble por la mitad y selle los bordes presionando con los dedos.
- En una olla con abundante aceite vegetal caliente fría las quesadillas junto con las tortillas de maíz hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Quite las puntas y los palillos de los tacos de *pollo*.
- Para el armado de los antojitos, con la misma masa de las quesadillas arme los discos, cocínelos unos minutos en un comal caliente, deben quedar maleables, luego presione los bordes de la masa con los dedos y unte con puré de frijoles refritos, incorpore *lechuga* en juliana, *rábano*, queso rallado y termine con *crema*.

## Presentación

- Presente las diferentes preparaciones en fuentes y acompañelas con la salsa verde y roja.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/platillos-mexicanos-quesadillas-sopeo-tacos-dorados>