Quesadilla De Vegetales



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

El relleno:

Cebolla Morada: 1 unidad
Morrón Rojo: 1 unidad
Queso Parmesano: 50 g
Champiñones: 10 unidad
Muzzarella: 100 g
Sal: c/n

La Masa

Aceite: 2 Cucharadas
Agua: ½ Taza
Sal: 1 Cucharadita
Harina 0000: 2 Taza
Polvo para hornear: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Formar sobre la mesa una corona con *harina*, sal, polvo de hornear y en el centro agregar aceite y
- Agua de a poco.
- Tomar la masa de a poco con la punta de los dedos hasta integrar el agua y se haya formado un
- Bollo.
- Hacer bolitas con porciones de masa y dejar reposar tapados por 20 minutos.
- Estirar con palote lo mas finito posible.
- Llevar a sarten muy caliente sin materia grasa y cocinar apenas hasta *dorar* suavemente de cada
- Lado.
- Mantener envuelta en un trapo para mantener la humedad.
- **Para el relleno**
- *Saltear* en un sartén caliente con aceite de oliva *cebolla* morada y *morròn* en juliana hasta ablandar.

- Limpiar los champignones con un trapo y en cuartos agregarlos a la sartén
- *Saltear* por 3 minutos.
- Apagar el fuego, añadir muzarella rallada, parmesano rallado, sal y mezclar hasta que se fundan los
- Quesos.
- **Para el armado**
- Agregar una porción de relleno sobre cada masa y doblar por la mitad
- Servir con salsa picante por
- Encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesadilla-de-vegetales