Quesadillas de flor de calabaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guacamole

Sal: A gusto
Aceite: 50 cc
Palta: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: A gusto
Limón sutil: 1 Unidad

Quesadillas

Harina de Maíz: 500 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Grasa de Cerdo: 25 grs.
Harina: 2 cdas.

Relleno

Queso Fresco: 50 grs.
Chile: 1 Unidad
Aceite: 15 cc
Tomates: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Flores de calabaza: 100 g
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente

Salsa Verde

Tomates Verdes: 500 grs.
Aceite: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Quesadillas

- En un bowl mezcle las harinas con la grasa y agua hasta formar una masa homogénea.
- Tome porciones del tamaño de una nuez y aplaste hasta obtener un disco fino.

Armado

- Rellene los discos de quesadilla con una cucharada de relleno y queso.
- Cierre como una empanada.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Relleno

- Ralle el queso
- Reserve.
- Corte el cabo de las flores de **calabaza** y el pistilo.
- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* y el *chile*.
- Pique gorserametne el *tomate* y las flores.
- En una sartén con aceite saltee la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue el *tomate* y el *chile*
- Condimente con sal
- Incorpore las flores.

Salsa verde

- Pele los tomates y elimine la piel.
- En una *cacerola* con aceite saltee el *ajo*, la *cebolla*.
- Incopore los tomates
- Procese
- Sirva en bowl individual.

Guacamole

- Pele la *palta* y elimine el *carozo*.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente la *cebolla*, el *chile* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle la *palta*, la *cebolla*, el *chile*, el *cilantro*, el *jugo* de *limón* la sal y el aceite.
- Aplaste con un batidor de alambre
- Sirva en bowl individual.

Presentación

- Sirva en fuentes y acompañe con la salsa verde y el *guacamole*.

Sangrita

- *Jugo* de *tomate*, *cebolla* picada , *cilantro* picado, *jugo* de lima y salsa Tabasco
- Beba un trago de sangrita y detrás uno de tequila.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesadillas-de-flor-de-calabaza