

# 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.
- Escorra 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 gorsemetne 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.

