Quesadillas De Huitlacoche



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Cucharada
Huitlacoche: 200 g
Sal: c/n
Ajo: 1 Diente
Epazote: 1 Rama

Guacamole

Aguacate: 1 unidad
Cebolla: 1/4 unidad
Jugo de Limón: 1 Chorrito
Cilantro: c/n
Sal: c/n

Quesadillas

Guiso de huitlacoche: c/n
Masa Para Tortillas Azul: 100 g
Masa Para Tortillas Blanca: 100 g
Quesillo: 200 g

Salsa Roja

Jitomate: 2 Unidades
Chiles morita: 4 unidad
Cilantro: c/n
Sal: c/n
Cebolla: a gusto
Cilantro: c/n
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Desflemar el **huitlacoche** en agua caliente con un poco de sal
- Retirar del fuego y escurrir

- Freír en una sarte´n con aceite caliente la *cebolla* y el *ajo* picados hasta que se transparenten, agregar el *huitlacoche* y el *epazote*, *sazonar* con poca sal.
- Apagar el fuego y reservar.

Salsa Roja

- *Tatemar* el *jitomate ajo* y chiles
- En un *molcajete* (mortero) machacar el *ajo* con un poco de sal y uno a uno los chiles morita, agregar los jitomates y machacar
- *Sazonar* con sal.
- Añadir *cebolla* cruda picada y tallos de *cilantro* picados

Guacamole

- Colocar en un tazón *cebolla* y *cilantro* picados
- Añadir el resto de ingredientes y machacar hasta que se mezclen perfectamente.

Quesadillas

- Hacer la tortilla con la ayuda de la prensa.
- Rellenar las tortillas con el *huitlacoche*, quesillo y *epazote* ; doblarlas y presionar las orillas a modo de sellar
- Cocinar a la *plancha* o frita en aceite, hasta que se cueza y derrita el quesillo.
- Servir acompañado de la salsa y *guacamole*.

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