

Tortilla, pan de leyenda

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Flores de calabaza: 20 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso guajaca: 100 g

Sal: A gusto

Chile serrano: 3 Unidades

Epazote: 10 Hojas

Tortillas

Agua: Cantidad necesaria

Chile ancho seco: 1 Unidades

Masa enchilada: 1 k

Preparación de la Receta

Tortillas

- Estire la masa con un palote mientras rocía con agua.
- Amase hasta conseguir una consistencia suave.
- Forme luego bollos de 4 a 6 cm solo con una parte de la masa.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque un bollo de masa, baje la tapa y preñse
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico.
- Repita la operación.
- Retire las semillas del *chile* y déjelo en remojo durante ½ hora
- Retire y procese.
- Tome la otra parte de la masa y mezcle con el *chile* procesado
- Amase bien hasta integrar

- Repita nuevamente la operación anterior.
- En una sartén cocine las tortillas de ambos lados
- Aplaste con un repasador si estas se inflan.

Relleno

- Limpie las flores de *calabaza*.
- Corte el *chile* serrano en tiras bien finas.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Separe el queso en hebras.
- Lave las hojas de *epazote*.

Armado

- Coloque en el centro de cada tortilla flores de *calabaza*, el *pimiento*, la *cebolla*, el queso y unas gotas de aceite de oliva en cada quesadilla.
- Caliente una sartén con unas gotas de aceite
- Doble las quesadillas por la mitad y cocínelas en la sartén caliente
- Espolvoree con sal.

Presentación

- Sirva las quesadillas en un plato y acompañe con salsa de tomatillo y xoconostle.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-pan-de-leyenda>