



🌿 Quesadillas fritas 🌿

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

TIEMPO: 30 MIN

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de maíz (240 gramos)
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 2 tazas de agua tibia
- 1 cucharada sopera de harina de trigo o harina de arroz
- 1 cucharada sopera manteca INCA
- sal al gusto
- ½ litro de aceite

Para acompañar y relleno

- Queso rallado o deshebrado
- Guisado de tu preferencia
- Lechuga
- Queso fresco
- Salsa picante casera

PASOS A SEGUIR

Para comenzar con la preparación de la masa para quesadillas mexicanas, mezcla los ingredientes secos en un recipiente: las dos tazas de harina de maíz, un poco de sal y el polvo para hornear. Puedes ayudarte de un batidor globo o un tenedor. Añade de a poco el agua tibia, mezcla constantemente con tus manos hasta obtener una masa manejable.

Posteriormente, agrega la cucharada de aceite y la cucharada de harina de trigo o harina de arroz, esto hará que la quesadilla quede crujiente por fuera y suave por dentro. Una vez tengas la masa, toma una porción de aproximadamente 50 gramos. Aplástala con ayuda de una prensa para tortillas y ten a la mano el relleno que quieras usar para las quesadillas. Si no tienes prensa para tortillas, puedes usar ponerlas sobre un plástico y aplastar con un rodillo o un plato. Rellena la quesadilla con queso o el guisado que elegiste y ciérrala. Sella bien los bordes para evitar que, al momento de freír, esta se abra.

Calienta el medio litro de aceite y echa la quesadilla para freírla. Para que no se queme, voltea la tortilla de harina regularmente hasta que dore por ambos lados. Retírala y ponla en papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Acompaña tus quesadillas fritas con lechuga y queso fresco y un toque de salsa picosita, ¡disfruta de este auténtico sabor!