



Quesadillas de hongos al chipotle

Categoría: Cena

Estas quesadillas de hongos al chipotle están para chuparse los dedos.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 4 cdtas de Cebolla blanca fileteada
- 1 cda de Ajo picado
- 3 tazas de Champiñón fileteado
- 3 tazas de Setas fileteadas
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda de Epazote picado
- 8 piezas de Tortilla de harina
- 3 tazas de Queso Oaxaca rallado



Preparación

1. En aceite caliente, freír la cebolla y el ajo, agregar los champiñones y las setas, mezclar.
2. Agregar el elote dorado (drenado), el chile chipotle, mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar el epazote, mezclar.
3. Calentar la tortilla de harina, rellenar con el queso y los hongos, cerrar, cocinar por ambos lados hasta que se funda el queso.