



Quesadillas fritas de pimiento y elote

Categoría: Botana

Estas quesadillas fritas son perfectas para consentir a tus invitados.



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Aceite vegetal
- 1 taza de Cebolla blanca fileteada
- 2 latas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 taza de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 400 g de Masa de maíz
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado
- 1 frasco de Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 1 taza de Lechuga fileteada



Preparación

1. En 2 cucharadas de aceite caliente sofreír la cebolla, agregar el pimiento morrón y el elote dorado (drenado), mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Hacer tortillas con la maza, rellenar con la mezcla de pimiento y elote, cerrar, freír en el resto del aceite caliente.
3. Servir sobre una cama de lechuga con crema, queso y salsa mexicana.