



Quesadillas de huitlacoche

Categoría: Comida, Chiles

Estas quesadillas de huitlacoche combinan tradición y sabor en cada mordida. El relleno suave con Elote Dorado y Huitlacoche La Costeña® se funde con el queso Oaxaca para crear un platillo reconfortante y lleno de identidad mexicana.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1/2 tza de Elote Dorado La Costeña®
- 1 lata de Huitlacoche La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 12 pzas de tortillas de maíz azul
- 2 tzas de queso oaxaca deshebrado
- 2 pzas de jitomate picado
- 40 g de cebolla picada
- 1/2 lata de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- Cilantro picado al gusto



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite sofreír la cebolla, agregar el Elote Dorado La Costeña® y el Huitlacoche La Costeña® y sazonar.
2. Calentar las tortillas. Rellenar con el queso oaxaca y el guisado anterior. Doblar como quesadilla.
3. En un recipiente mezclar la cebolla, jitomate, las Rajas de Jalapeño La Costeña® y cilantro al gusto.
4. Servir las quesadillas y preparar con pico de gallo por encima.