



QUESADILLAS DE ACHIOTE Y CARNE

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 ½ tazas de harina de maíz
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- ¼ barrita de pasta de achiote (25 gr)
- ¾ tazas de caldo de pollo
- Aceite para freír

Para el relleno:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 jitomates picados
- ¼ taza de puré de tomate
- 250 g de lomo de cerdo cocido y deshebrado
- Sal al gusto

Para las cebollas:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 1 cebolla morada fileteada
- 3 hojas de laurel
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de mejorana
- Sal al gusto
- ¼ taza de vinagre blanco

Procedimiento:

-
1. Bate la harina con la manteca, disuelve el achiote con el caldo y agrégalo a la harina poco a poco hasta formar una masa. Tapa con plástico y reserva.
 2. En una sartén caliente con aceite saltea la cebolla picada. Cuando comience a verse transparente, añade el jitomate. Sazona con sal al gusto y agrega la carne deshebrada. Cocina por 3 minutos y reserva. (Si tiene mucho caldo, debes escurrir el relleno antes de formar las quesadillas)
 3. Para las cebollas, en una sartén caliente con aceite, acitrona la cebolla. Agrega las hojas de laurel, la pimienta, el tomillo, la mejorana y sal al gusto. Agrega el vinagre y deja que suelte el hervor. Reserva.
 4. Toma una cucharada de masa y forma una bolita. Colócala entre dos plásticos y aplástala para formar la tortilla. Coloca una cucharada de relleno en el centro y ciérrala bien de las orillas. Repite el procedimiento hasta formar todas las quesadillas.
 5. Calienta aceite y fríe las quesadillas. Escurre el exceso de grasa.
 6. Sirve y ofrece con las cebollitas.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6