



## QUESADILLAS DE ATÚN

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ piezas de cebolla picada
- 1 pieza grande de jitomate picado
- 1 cucharada de cilantro picado
- Sal al gusto
- 2 latas de atún en agua
- ¼ taza de puré de tomate
- 8 tortillas de maíz
- Aceite para freír

### Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite, saltea la cebolla. Cuando comience a verse transparente, añade el jitomate y el cilantro. Sazona al gusto. Agrega el atún en agua escurrido y el puré de tomate. Mezcla y tapa. Cocina por 5 minutos o hasta que se seque un poco el relleno. Deja enfriar.
2. Forma las quesadillas con el relleno y dóralas por ambos lados en una sartén con aceite caliente. Escurre el exceso de grasa.
3. Sirve con una ensalada y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6