



## QUESADILLAS DE CAMARÓN

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de cebolla, picada finamente
- 500 g de camarón pacotilla, lavados y picados
- 1 taza de crema
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 chile chipotle de lata sin semillas
- 1 cucharada del jugo de los chiles chipotle
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 15 tortillas de maíz, calientes
- 1 lata de frijoles bayos refritos
- 200 g de queso manchego rallado
- Palillos de madera
- Aceite para freír
- Lechuga lavada y desinfectada para decorar

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los camarones cocina por 5 minutos, retira del fuego y reserva.
2. Licúa la crema con la mayonesa, el chile chipotle, el jugo de los chiles y el consomé vierte esta preparación a los camarones, mezcla y reserva.
3. En cada tortilla coloca una cucharada de los frijoles un poco de queso, el guisado de camarón cierra la tortilla formando las quesadillas con la ayuda de palillos para evitar que se salga el relleno.
4. Calienta el aceite y fríe las quesadillas hasta que estén doradas retira y escurre el exceso de grasa con papel absorbente. Ofrece con lechuga fileteada.

**Tiempo de preparación:**

45 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

1 / 2

**Porciones:**

6

