



QUESADILLAS DE PAPA

Ingredientes:

Para las quesadillas:

- ½ kg de papa blanca
- 1 ½ L d agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ kg de tortillas
- Palillos de madera
- 1 L de aceite vegetal
- 1 taza de crema
- 200 g de queso panela rallado
- 2 tazas de lechuga picada

Para la salsa:

- 3 pzas de jitomate guaje
- ½ pza de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 3 pzas de chile de árbol
- 1 cda cilantro picado
- 1 cucharadita de sal

Procedimiento:

1. Para la salsa: asar jitomates, cebolla, ajo y chiles en el comal. Moler en la licuadora junto con el cilantro y sazonar con sal. Reservar.
2. Para las quesadillas: Pelar las papas y cocerlas con agua y sal hasta que estén suaves. Escurrir y aplastar hasta hacer un puré. Mezclar con el orégano.

-
3. Rellenar las tortillas con la mezcla de papa y orégano, cerrar con palillos y freír en aceite caliente. Escurrir el exceso de aceite.
 4. Servir las quesadillas con lechuga picada, crema, queso rallado y salsa roja.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4