



## QUESADILLAS CON CHAMPIÑONES ADOBADOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena

### INGREDIENTES

#### Para el adobo

- 4 chiles guajillo desvenados
- 4 chiles morita desvenados
- 1 taza de agua mineral, caliente
- 1/4 de pieza de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo p
- 1/4 de taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita de pimienta gorda
- 1 cucharadita de comino
- 1/4 de taza de jugo de naranja

#### Para las quesadillas

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla blanca fileteada
- 2 tazas de champiñones, fileteados
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta
- 8 tortillas de maíz
- 250 gramos de queso Oaxaca La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Remoja los chiles en el agua caliente hasta que estén suaves, pásalos a la licuadora y licua con un poco del mismo líquido del remojo, la cebolla, el ajo, el vinagre, la pimienta, el comino y el jugo de naranja hasta obtener una mezcla terso.

Calienta un sartén a fuego medio con el aceite y cocina la cebolla hasta que esté brillante, agrega los champiñones y el adobo, cocina 5 minutos más y salpimienta.

Calienta las tortillas en un comal a fuego medio. Una vez calientes, agrega el queso y los champiñones. Cierra y cocina un par de minutos por lado para que el queso gratine. Sirve inmediatamente.