



## QUESADILLAS DE CAMOTE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- 2 camotes medianos
- 1 cebolla fileteada
- 2 tz frijoles negros
- Margarina sin sal La Villita
- 1 cda. de chile en hojuelas
- 8 tortillas de maíz

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, te comparto una receta sencilla y muy rica.

Envolvemos los camotes en aluminio con una cucharada de margarina sin sal La Villita y salpimentamos.

Hornea a 180o C durante 40 minutos. Mientras tanto cocemos la cebolla con el resto de la margarina a fuego bajo hasta que caramelice y salpimentamos.

Cortamos los camotes en rebanadas gruesas, calentamos las tortillas y agregamos una rebanada de camote en cada tortilla; terminamos con la cebolla caramelizada, un poco de frijoles negros (de la olla) y chile. ¡Disfrútalo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita