



QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana  Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla grande picada
- 2 manojos de flor de calabaza, limpias y sin tallo
- Sal al gusto
- 6 tortillas de maíz
- 250 gramos de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¿Qué tal unas quesadillas de flor de calabaza para abrir el apetito? Con esta receta no sólo tendrás una botana para antes de comer, también puedes prepararlas para cenar ligero.

Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio. Agrega la cebolla y el ajo y sofríe hasta que acitronar.

Agrega la flor de calabaza y revuelve ocasionalmente hasta que tome un color oscuro. Sazona a tu gusto.

Mientras la flor de calabaza termina de cocinarse, calienta y dora a tu gusto las tortillas en un comal.

Sirve una rebanada de queso manchego La Villita y una porción de flor de calabaza en cada tortilla, dobla y manténlas en el comal hasta gratinar el queso y las tortillas se hayan dorado a tu gusto.