



QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO OAXACA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 8 tortillas de maíz
- 350 g de queso Oaxaca, La Villita, deshebrado
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de margarina con sal, La Villita
- 1 manojo de flor de calabaza troceado
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 cucharadita de epazote fresco picado
- 1/2 cucharadita de chile guajillo seco, picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas si hay algo que disfruto de nuestra gastronomía es que también sabemos disfrutar de los sabores auténticos y las flores de calabaza no son una excepción. Anímate a preparar unas ricas quesadillas con el toque de La Villita.

Calentamos la margarina en una sartén a fuego medio y sofreímos el ajo con la cebolla. Cuando comiencen a dorar, añadimos las flores de calabaza. Salteamos e incorporamos el orégano, el chile guajillo y le damos un toque de sabor con pimienta. Cocinamos por 2 minutos más, retiramos del fuego, agregamos el epazote y reserva un momento.

A continuación, calentamos las tortillas ya sea en microondas o en comal y colocamos en el centro un poco de la mezcla de flor y un poco de queso Oaxaca. Cerramos y en una sartén con una cucharadita de margarina, las ponemos a dorar al gusto.

Una vez listas las servimos y las acompañamos de nuestra salsa favorita. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita