



QUESADILLAS TEX-MEX

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 pimiento rojo, en tiras
- 1 elote, desgranado
- 400 gramos de queso Chihuahua La Villita, rallado
- 12 tortillas de harina
- 1 cucharada de aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN

Disfruta de una cena diferente con estas quesadillas. Calienta un sartén y cocina los pimientos y los granos de elote en el aceite hasta que estén suaves. Retira.

Arma las quesadillas: coloca una tortilla de harina, pon un poco de queso Chihuahua La Villita y agrega el pimiento y el elote. Cubre con otra tortilla y calienta sobre una plancha a fuego bajo, dando la vuelta ocasionalmente para que el queso se funda sin que se quemen las tortillas.

Corta en cuartos y sirve con guacamole o salsa pico de gallo.

 [LaVillitaMX](#)  [@LaVillita](#)