

QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ

Lista de INGREDIENTES (4 PORCIONES)

Tortillas de maíz	4 piezas
Huitlacoche fresco	2 tazas
Queso Oaxaca/De hebra	60 gramos
Cebolla picada	¼ pieza
Ajo picado	¼ pieza
Aceite de canola	1 cucharada
Pimienta y epazote	Al gusto



Modo de PREPARACIÓN

- 1.- En una sartén con 1 cucharada de aceite sofreír la cebolla y el ajo picado, una vez acitronado colocar el huitlacoche, colocar pimienta y epazote al gusto.
- 2.- Reservar
- 3.- Calentar las tortillas en un comal
- 4.- Deshebrar el queso y armar las quesadillas
- 5.- Dorar en un comal
- 6.- Servir.

Acompañamiento SUGERIDO

Puede servir con ensalada o verduras cocidas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calorías (cal)	Proteína (g)	Fibra (g)	Hidratos de carbono (g)	Potasio (mg)	Grasas (g)
527	26.7	10.3	85.9	732	9.3

