



## QUESADILLAS DE REQUESÓN

### Ingredientes:

- 2 Tazas de Harina de Maíz (Maseca)
- 1 lata de leche evaporada
- 1 Cucharada de consomé de Pollo en Polvo
- 250 gramos de requesón
- 2 Cucharadas de Epazote picado
- Aceite el necesario

### Preparación:

1. Se prepara la masa mezclando la harina con la leche evaporada, ½ taza de requesón y el epazote. Debe quedar una masa como para tortillas.
2. Con la tortillera se hacen tortillas del tamaño deseado, se rellenan de requesón y se fríen en aceite caliente hasta que quede doradas. Al sacarlas del sartén se pasan a un plato con servilletas de papel para retirar el aceite.
3. Se sirven con salsa de chile.