

CASA FIESTA

QUESADILLAS DE CAMARÓN CON CHIPOTLE



Tiempo de preparación: 2 a 3 horas

Tiempo de cocción: 10 minutos

Rinde: 4 a 6 porciones

- 1 libra (450 g) de camarones blancos tamaño 61-70 pelados y picados
- 1 lata de 7 onzas (200 g) de Casa Fiesta Chipotle Peppers
- 1 cebolla blanca mediana rebanada
- 1 pimiento verde mediano rebanado
- 1 pimiento rojo rebanado (opcional)
- 1 pimiento amarillo rebanado (opcional)
- ½ manojo de cilantro picado
- ¼ de taza de comino
- 1 taza de agua
- 1 frasco de 8 onzas (226 g) de Casa Fiesta Sliced Jalapeños
- 2 tazas de queso rallado
- Crema agria
- 1 paquete de tortillas de harina
- ½ barra de mantequilla para freír
- Spray con sabor a mantequilla para las tortillas

Coloque los chiles chipotles y la salsa del adobo en la licuadora, y licúe por 10 segundos. Agregue agua, cilantro y comino. Licúe por otros 30 segundos. Coloque el camarón en una bolsa de 1 galón y vierta la mezcla de chipotle dentro de la bolsa. Deje marinar durante 2 a 3 horas. Cuando vaya a preparar las quesadillas, precaliente dos sartenes de 12" a fuego medio. En una panga ½ barra de mantequilla y cuando ésta se derrita, agregue la cebolla rebanada y los pimientos. Cocine hasta que la cebolla esté suave y translúcida. Sáquele de la sartén y déjela a un lado. Saque el camarón de la bolsa y cocínelo hasta que esté cocido, entre 3 a 5 minutos. Para preparar, coloque una tortilla de harina sobre una tabla de picar. Agregue el camarón, la cebolla, los pimientos, los jalapeños rebanados y el queso rallado en una mitad de la tortilla. Doble la otra mitad de la tortilla para formar una media luna. Ponga el spray con sabor a mantequilla en ambos lados y coloque la quesadilla en la sartén precalentada. Deje que se dore de un lado por 2 a 3 minutos a fuego medio o hasta que el queso se derrita y volbécela con cuidado con una espátula por 2 a 3 minutos adicionales. Sáquele de la sartén y rebane con precaución porque el contenido estará caliente. Sirva con crema agria a un lado.

ELEGANTE

