

# QUESADILLAS CON JUREL UNICO



## PORCIONES

4

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

1. Vaciar el jurel con su salsa en un bol y desmenuzar. Reservar.
2. En un sartén derretir la mantequilla, agregar el aceite y sofreír la cebolla hasta que esté transparente. Agregar el jurel con su salsa y revolver.
3. Incorporar la crema de leche y la pasta de ají. Mezclar y dejar reducir por 2 a 3 minutos.
4. Agregar el maní, sal y pimienta a gusto. Sin dejar de revolver, cocinar 2 minutos o hasta que espese.
5. Verter la mezcla en un bol. Incorporar el choclo desgranado. Mezclar y reservar.
6. Cortar todas las tortillas de maíz por la mitad. Esparcir una cucharada de la mezcla en cada mitad de tortilla y agregar el queso rallado. Enrollar formando conos.
7. Distribuir las quesadillas en la lata del horno, espolvorearlas con queso y hornear a 180 °C por 10 a 15 minutos o hasta que el queso esté gratinado.

## TIEMPO ESTIMADO

1 hora

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1/3 taza de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada
- 3/4 taza de crema de leche
- 1 cucharada de pasta de ají
- 1 taza de choclo desgranado
- 1/3 taza de maní machacado
- 1 taza de queso mantecoso rallado

