

# QUESADILLAS CON JUREL UNICO



## PORCIONES

4

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso el maní tostado y triturar 8 SEG / VEL 7. Retirar y reservar.
2. Poner en el vaso la cebolla, el diente de ajo y la mantequilla. Trocear 3 SEG / VEL 5 y luego sofreír 5 MIN/ 120 °C/ VEL 1.
3. Añadir los trozos de jurel, crema, sal, pimienta, choclo y la pasta ají. Programar 10 MIN / 90 °C/ VEL 1. Una vez terminada la cocción, con la espátula, incorporar el maní de manera manual.
4. Cortar las tortillas de maíz por la mitad. Esparcir una cucharada de la mezcla en cada mitad de la tortilla y agregar el queso rallado. Enrollar formando conos.
5. Distribuir las quesadillas sobre una lata de horno, espolvorearlas con queso y hornear a 180 °C por 10 a 15 minutos hasta que el queso esté gratinado.

## TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- ½ taza de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada
- 1 dientes de ajo
- ¾ taza de crema de leche
- 1 cucharada de pasta de ají (opcional)
- 1 taza de choclo desgranado
- ½ taza de maní machacado
- 1 taza de queso mantecoso rallado

