



Quesadillas de Marlin

Ingredientes

- 2 cdas. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 chile serrano picado
- ½ kilo de marlín ahumado deshebrado
- 300 g. de queso manchego rallado
- 10 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Salsa picante

Modo de preparación

1. Calienta en una sartén el aceite de oliva junto con la cebolla para que acitrone.
2. Agrega el marlín junto con el chile picado.
3. Reparte esta mezcla junto con el queso rallado en 5 tortillas hechas con MASECA Blanca y cúbreelas con otra.
4. Calienta cada una a fuego lento hasta que el queso se funda.