



## Quesadillas con salsa de arándano y chipotle

 8 porciones

### Ingredientes

#### Para la salsa

1	cebolla troceada
½ taza	agua
½ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
	Chipotles adobados

#### Para las quesadillas

1½ tazas	masa de maíz
½ taza	harina
4 cucharadas	aceite
1½ tazas	queso rallado
	Aceite

### Preparación

Para preparar la salsa, hierva la cebolla y la jalea de arándano en la ½ taza de agua hasta que la cebolla esté cocida y transparente; licúe con el chipotle; agregue los arándanos y sirva con las quesadillas.

Esta deliciosa salsa va muy bien con quesadillas, hojaldres de queso o simplemente con su queso favorito. El toque picante la hace perfecta para la botana ideal.

Combine la masa con la harina y aceite hasta tener una pasta tersa; forme quesadillas delgadas y rellénelas con queso; fríalas hasta que estén doradas y escúrralas en papel absorbente antes de servir.

