



Quesadillas de Pollo Buffalo

Ingredientes

- 3 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de agua tibia
- 2 ¼ tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 cebollita verde, en rodajas
- ⅔ de taza de salsa buffalo
- 3 cucharadas de aderezo ranch
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- 2 tazas de queso rallado estilo mexicano (o cheddar)
- 2 tazas de aceite vegetal

Modo de preparación

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA®, el polvo para hornear, la sal y el agua tibia. Con las manos, amase hasta obtener una masa suave y homogénea. Si la masa está seca, agregue de 1 a 2 cucharadas más de agua hasta que esté bien hidratada. Cubra con plástico adherente y deje reposar por lo menos 30 minutos.
2. Divida la masa en 16 porciones y forme bolitas. Manténgalas cubiertas dentro del tazón para evitar que se sequen.
3. Caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio.
4. En un tazón aparte, combine el pollo deshebrado, la cebollita verde, la salsa buffalo, el aderezo ranch, el ajo en polvo y la pimienta negra. Mezcle bien con una cuchara hasta que el pollo quede uniformemente cubierto.
5. Con ayuda de una prensa para tortillas, aplane cada bolita de masa entre dos hojas de plástico hasta formar una tortilla de aproximadamente 3 mm (⅛ de pulgada) de grosor. Coloque 2 cucharadas de la mezcla de pollo en un lado de la tortilla y agregue 1 cucharada de queso rallado encima.
6. Con ayuda del plástico, doble la tortilla por la mitad, presionando bien los bordes con los dedos para sellarla y mantener el relleno dentro. Transfírela cuidadosamente al aceite caliente.

7. Fría de 2 a 3 quesadillas a la vez durante 4 a 5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas. Retírelas y colóquelas sobre un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Repita el proceso con el resto de la masa y el relleno.
8. Sirva acompañadas de cebollita verde en rodajas y, si lo desea, salsa ranch y salsa buffalo para acompañar.

Rinde 16 quesadillas