



Empanadas de Minilla

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Amarillo
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas de agua tibia
- 2 latas de atún de 174 gr. (sin aceite o agua)
- $\frac{1}{2}$ taza de cebolla picada
- 1 cda. de ajo finamente picado
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva
- 2 tazas de jitomate picado
- 1 cda. de azúcar
- 3 hojas de laurel
- 1 cda. de perejil picado
- $\frac{1}{4}$ taza de pasitas picadas
- $\frac{1}{2}$ taza de aceitunas verdes picadas
- $\frac{1}{2}$ cdta. de orégano seco
- Sal al gusto
- Aceite vegetal suficiente para freír

Modo de preparación

- 1.** Calienta el aceite de oliva y fríe la cebolla, agrega el ajo, luego el jitomate y deje freír hasta que quede casi seco.
- 2.** Añade el azúcar, laurel, atún, perejil, pasas, aceitunas, orégano y sal.
- 3.** Mezcla la harina MASECA Amarillo con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 18 partes, forma tortillas con una prensa y coloca al centro 2 cucharadas de relleno, cierra presionando las orillas y reserva las quesadillas cubiertas con plástico.
- 4.** En un sartén o cacerola calienta el aceite vegetal y fríe las quesadillas, deben quedar ligeramente doradas. Escúrrelas sobre papel absorbente.
- 5.** Sírvelas con la salsa de tu preferencia.

Tip. Puedes hacer esta receta con pescado fresco.