



# Quesadillas Rellenas de Espinaca y Acelga

## Ingredientes (para 4 personas)

### Para la quesadilla

- 1 taza de arroz Diana Vitamor cocinado
- 4 tortillas de trigo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 4 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 tazas de espinaca picada
- ½ taza de acelga picada
- 1 cucharada de suero costeño o crema agria
- 2 tazas de queso doble crema rallado
- Sal y pimienta al gusto

### Para la mayonesa al curry

- 5 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de leche
- 1 ½ cucharadita de curry en polvo
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- Sal y pimienta



## Preparación

1. Precalienta el horno a 375°F (190°C)
2. Calienta abundante agua en una olla y blanquea las acelgas por 1 minuto. Retíralas, escúrrelas y resérvalas.
3. Aparte, calienta el aceite en una sartén amplia y sofríe la cebolla y el ajo por 2 minutos. Añade las hojas de espinaca, una cucharada de agua y cocina por 3 minutos.
4. Agrega la acelga previamente blanqueada y el arroz Diana Vitamor.
5. Saltea por 3 minutos e incorpora el suero costeño. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
6. Calienta una de las tortillas en un sartén caliente a fuego medio. Cubre la mitad de las tortillas con queso rallado y agrega la mezcla de arroz y espinaca.
7. Dobra la tortilla y presiona ligeramente. Pon la tortilla rellena en una placa para hornear y repite el procedimiento con el resto de las tortillas y del relleno.
8. Lleva las tortillas al horno por 10 minutos o hasta que estén crujientes por fuera y el queso se haya derretido
9. Mezcla todos los ingredientes de la mayonesa de curry y acompaña las tortillas con esta salsa.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.