

[🏠 Archivo de recetas](#) > [Recetas Mexicanas](#)

SAY **"MMM, YES"** TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Quesadillas de maíz asado y poblano con crema de pimiento rojo ahumado

[VER NUESTROS PLANES](#)

Estas quesadillas con queso son lo mejor de los dos mundos para cenar entre semana: están llenas de deliciosos rellenos Y son rápidas (listas en 20 minutos, así de rápido). Rellenamos esta versión con maíz carbonizado y poblano, más dos tipos diferentes de queso chee4 se, luego rociamos con crema de pimiento rojo para obtener notas ricas y ahumadas. Como si no pudiera mejorar, usamos nuestra técnica de cocción de quesadillas más fácil hasta el momento, asándolas en el horno durante unos minutos por lado para que obtenga toda la textura crujiente que anhela, menos el estresante volteo sobre la estufa. . No hay nada mejor que esto, amigos.

Etiquetas : Rápido • picante • Vegetal

Energía (kJ)	3222 kJ	Calorías	770 kcal
gordo	41 g	Grasa saturada	19 g
Carbohydrate	78 g	Sugar	17 g
Dietary Fiber	8 g	Protein	24 g
Cholesterol	75 mg	Sodium	1050 mg

Due to the different suppliers we purchase our products from, nutritional facts per meal can vary from the website to what is received in the delivered box, depending on your region.

Ingredientes

Ingredientes ▾

cantidad de porción

2

4

cantidad de porción

2

4



1 unidad
Pimiento poblano



1 unidad
Lima



13,4 onzas
Maíz



2 unidad
Tortillas de harina
(*Contiene trigo*)



½ taza
Mezcla de queso mexicano
(*Contiene leche*)



1 cucharadita
Salsa picante



1 unidad
Chalote



¼ de onza
Cilantro



1 cucharada
Mezcla de especias del suroeste



½ taza
Queso pimienta
(*Contiene leche*)



4 cucharadas
Crema de pimiento rojo ahumado
(*Contiene leche, soja*)