



Quesadillas de Papa

Por Chef: Fernando Silva

PREPARACION

40 min

DIFICULTAD

Fácil

PORCIONES

4 personas

CATEGORIA

Estudiambres

Ingredientes

- 1 kg de papas (con o sin piel)
- 4-5 cucharadas de fécula de papa (o maíz)
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite (opcional, para más elasticidad)
- (Opcional: 1-2 cucharaditas de harina común si el puré queda muy húmedo)

Preparacion

Paso 1: Hervir las papas enteras (peladas o con piel) hasta que estén tiernas pero sin desarmarse. Retirar del fuego, pisarlas en caliente y dejar entibiar.

Paso 2: Cuando estén tibias o frías, agregar la fécula (4-5 cucharadas bien cargadas), sal, pimienta y un chorro de aceite. Mezclar bien hasta lograr una masa manejable. Si queda muy húmeda, agregar más fécula (o un poco de

harina común).

Paso 3: Formar bolitas y, usando dos plásticos, estirarlas con un objeto liso y pesado (como un vaso o rodillo) hasta obtener discos redondos.

Paso 4: Cocinar en sartén bien caliente a fuego medio-bajo, 2-3 minutos por lado, hasta que se inflen y doren. Dar vuelta con cuidado.

Paso 5: Reservar tapadas con un repasador. Servir con queso, carne, vegetales o lo que prefieras. ¡Perfectas para quesadillas!

Creditos: @ArEsquivel (Armando Esquivel)

Canal: <https://www.youtube.com/@ArEsquivel/>

Serie: 100 formas de hacer papas - #95 Tortillas de papa