

# Quesadillas de Hongo

## きのこのケサディージャ



### 材料(12個分)

#### トルティージャ:

とうもろこしの粉 180g  
ぬるま湯 1カップ1/2  
塩 1つまみ

#### 具(詰めもの):

チーズ 160g  
(とろけるチーズなら何でも。ピザ用、モッツァレラ、ゴーダチーズでも可)  
きのこ (マッシュルーム、しめじ、しいたけ、まつたけ、など) 180g

### 作り方

最初にトルティージャを作ります。

ボールにとうもろこしの粉、塩、ぬるま湯を入れ、よくこねる。

- 1 ぬるま湯は少なめに入れて、少なければ後で足す。  
耳たぶよりも柔らかい程度の水加減にする。

- 2 生地を30分間ねかせる。

- 3 生地を12等分にし、それぞれ団子状に丸める。

- 4 丸めた生地を2枚のビニールに挟み、プレッサで均等に薄くのばす。  
(プレッサがない場合は、麺棒、大きめの平皿を使ってのばしてください)

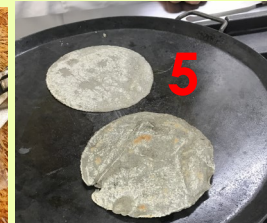
- 5 フライパンを加熱し、のばした生地を中火で焼く。片面30秒ずつ。

- 6 トルティージャが焼けたら乾いたふきんに包んで置いておく。

- 7 フライパンにトルティージャを並べ、その上に刻んだきのこをのせる。

- 8 トルティージャを半月状に折りたたみ、その間にチーズをはさむ。

- 9 チーズがとけたらできあがり!!! サルサやワカモレと一緒にどうぞ!



メキシコではエパソテという香草をはさみますが、今回はしそを使ってみました。  
大使館シェフのおススメは牛丼用の調理済み肉。色々な味を楽しんでみてください!