Dip de Quesadilla Fundido

Tiempo total	Porciones
30 minutos	8

Ingredientes

- 1 cebolla morada mediana, finamente picada
- 1 pimiento rojo grande, finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de ajo picado
- ¾ cucharadita de pimiento rojo triturado
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 frasco (9 oz) de chutney de mango (o mermelada de durazno)
- 14 a 16 oz de queso quesadilla mexicana (o mozzarella fresca)
- Tostaditas de tortilla estilo scoop (opcional, para untar)

Pasos

1. Precalienta un sartén grande de hierro fundido a fuego medio de 2 a 3 minutos. Pica la cebolla y el pimiento morrón. Agrega aceite, ajo y pimiento rojo triturado al sartén; cocina y revuelve de 1 a 2 minutos o hasta que el ajo esté dorado y fragante.
2. Agrega las cebollas, los pimientos, la canela y la sal; cocina de 12 a 15 minutos, revolviendo ocasionalmente, o hasta que las cebollas se doren. Mientras tanto, precalienta el asador a temperatura ALTA.
3. Agrega la salsa picante a la mezcla de verduras hasta que se combinen. Coloca el queso con cuidado en el centro del sartén, luego coloca el sartén en la rejilla del medio del horno; asa de 8 a 10 minutos o hasta que el queso se derrita. Sirve caliente, con tostaditas si lo deseas. (Rinde 8 porciones).

Información Nutricional

Cantidad por cada ⅛ de receta: Calorías 300kcal; Grasa Total 10.00g; Grasas Saturadas 4.00g; Grasas *Trans* 0.00g; Colesterol 15mg; Sodio 720mg; Carbohidratos 44g; Fibra 1.00g; Azúcares 19g; Proteína 7g; Calcio 2%; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Hierro 0%