

Receta de Quesadillas Mejicanas de Ternera o Pollo

07 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de quesadillas de origen mejicano, muy ricas como aperitivo o en vuestras cenas rápidas, admite toda clase de variaciones y cada uno se las puede preparar a su gusto, espero que sean de vuestro agrado.

Ingredientes

- Tortillas de trigo (dos o más según comensales)
- Carne picada de ternera o pollo (150grs)
- Pimiento verde (uno)
- Queso mozzarella o cheddar (según vuestro gusto)
- Cebolla (una mediana)
- Maíz (un poquito)
- Aceite de oliva
- Especias mejicana (las de fajitas o burritos)
- Tomate (uno)
- Cilantro (fresco o en semillas)

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla y el pimiento en tiritas y pocharlo en una sartén con un poco de aceite de oliva
2. Añadir la carne picada y un poco de maíz y remover para mezclar bien todo, ponerle un poco de condimento para fajitas o burritos y remover
3. Calentar las tortitas unos 30 segundos en el micro para que estén blandas
4. Rellenar con el sofrito de carne y poner encima el queso a vuestro gusto
5. Tapar con otra tortilla, espolvorear queso rallado y meter al horno a 180° hasta que esté dorada, también podéis poner unos minutos el grill
6. Si os gusta podéis picar un tomate, cebolla y pimiento en trocitos y aliñar con aceite, vinagre, sal y un poco de cilantro y colocarlo encima de la quesadilla antes de comerla y...buen provecho!!!