



Quesadillas de Pollo

INGREDIENTES

- 4 Medias pechugas de pollo limpias
- 1 Pimentón rojo mediano
- 1 Pimentón verde mediano
- 1 Cebollín
- Cilantro
- Tortillas de trigo
- Crema agria
- Picante
- Guasacaca
- Aceite de oliva
- ¼ Kg. de Queso mozzarella rallado
- ¼ Kg. de Queso amarillo rallado
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Corta los pimentones en julianas. Corta el cebollín en julianas y reserva en un bowl con agua y hielo. Corta el pollo en tiras y salpimenta. En un sartén a fuego alto, agrega aceite de oliva y cocina el pollo hasta que se dore. Agrega el pimentón y termina de cocinar. Reserva. En una plancha bien caliente, coloca la tortilla. A la mitad de la tortilla colócale queso, pollo, cilantro y cebollín, cierra, y dale la vuelta hasta que esté doradita y el queso se derrita. Para servir, acompaña con crema agria, guasacaca y picante.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve