

QUESADILLAS DE POLLO CORDON BLEU

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 12 pedazos

Ingredientes

Para hacer las quesadillas:

- 6 tortillas de harina de 8-10 pulgadas
- 1 taza de pollo desmenuzado
- 4 rebanadas de jamón*
- ½ taza de queso suizo o mozzarella rallado *
- ½ taza de queso cheddar rallado *
- Mantequilla amarilla

Para hacer la salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1 taza de leche
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- ¼ cucharadita de salsa de Inglesa
- ½ taza de queso parmesano recién rallado
- Pimienta al gusto

Instrucciones:

Para hacer la salsa:

1. En una olla pequeña, derrite la mantequilla y agrega la harina, mezcla bien para que quede bien integrada, luego lentamente agrega la leche, continúa mezclando.
2. Agrega el cubito de caldo de pollo y cocina por 1 - 2 minutos, luego agrega la mostaza, y continúa cocinando y batiendo durante unos 5 minutos o hasta que comience a espesar.
3. Retira del fuego y agrega el queso parmesano y revuelve bien, coloca nuevamente en la estufa y mantenerla caliente a fuego lento, mientras preparas las quesadillas.



Para hacer las quesadilla:

1. En una sartén mediana, derrite mantequilla a fuego medio bajo, para que no se quemen las quesadillas. Coloca una tortilla en la sartén y esparce una capa de queso mozzarella o suizo rallado.
2. Luego coloca una rodaja de jamón, esparce encima del jamón queso cheddar.
3. Agrega encima del jamón, una capa de pollo desmenuzado (no la llenes tanto para que no se te salga al darle la vuelta) y rocía encima del pollo un poco de salsa dijon.
4. Esparce otra capa de queso mozzarella rallado y cubrilo con otra tortilla.
5. Cocina hasta que la tortilla de abajo esté dorada, voltea la quesadilla con cuidado y continúe cocinando hasta que el otro lado esté dorado (Presionarla con una espátula, para que todos los ingredientes se compacten).
6. Cuando esté lista, pasarla a una tabla y córtala en triángulos y servir con la salsa restante. ¡SON ESPECTACULARMENTE DELICIOSAS!

Notas:

*Yo utilice dos tipos de quesos para llenar la quesadilla más de sabor, pero si solo quieres usar un tipo de queso, claro que lo puedes hacer. Puedes utilizar el queso que más te guste o que tengas disponible. También lo puedes poder en tajadas, pero para que derrita mas rapido es mas fácil utilizar rallado. Dale tu toque personal.

*Para el jamón, yo compré un jamón de cerdo, muy bueno. Pero como te digo, usa el que te gusta más o tengas disponible.