

QUESADILLAS QUESO MOZZARELLA Y FETA CON ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 7 a 8 quesadillas (sin partir)



Ingredientes

Para las quesadillas:

- ½ libra de espinacas tiernas, 8 onzas, 226 gr.
- ½ libra de champiñones, cortados en rodajas, 8 onzas, 226 gr.
- 1 cucharadita de sal
- Pizca de pimienta negra
- 2 taza de queso mozzarella rallado, 8 onzas
- ½ de cucharadita de orégano seco
- ⅔ taza de queso feta desmenuzado, alrededor de 4 a 5 cucharadas
- ½ de cucharadita de ajo en polvo
- Aceite de oliva en spray
- 7 a 8 tortillas de harina, el tipo de que prefiras

Salsa de yogurt para dipear (opcional)

- 1/3 taza de yogurt griego
- Limón (jugo de medio limón)
- 2 diente de ajo
- 1 Cebollín, cortado en pedacitos
- Sal y Pimienta al gusto

Instrucciones

1. En una sartén mediana, a temperatura media, agrega 1 cucharadita de aceite de oliva, deja que se caliente y agrega los champiñones, la sal y la pimienta negra, cocinar alrededor de 5 minutos. No tapes la olla para que el líquido se vaya evaporando.
2. Agregar poco a poco las espinacas de la sartén, hasta que las espinacas se hayan reducido (no te preocupes si ves mucha espinaca, al cocinarse se reduce a ¼ de la cantidad), mezclarlo bien, dejar aparte.
3. En un recipiente mediano agrega el ½ taza del queso mozzarella, el queso feta y ½ cucharadita de ajo en polvo, mezclarlo bien y dejarlo aparte.

Para armar las quesadillas:

1. Distribuye la mitad del queso mozzarella sobre la mitad de cada tortilla.
2. Después esparcir las espinacas y champiñones encima del queso mozzarella. Luego, espolvorea sobre hojuelas de pimiento rojo triturado y orégano.
3. Cubre las espinacas y champiñones con la mezcla del queso mozzarella y feta, dobla cada tortilla para que tenga forma de media luna.

Salsa para dippear:

1. En un recipiente pequeño agrega todos los ingredientes de la salsa de yogurt, mézclalo todo y déjalo reposar mientras cocinas las quesadillas.

Para cocinar las quesadillas:

1. En una sartén a temperatura media baja, agrega 1 cucharadita de aceite de oliva y deja que caliente.
2. Coloca 2 quesadillas a la vez y cocinar por 3 a 4 minutos hasta que esté dorada y luego darle vuelta y dejarla otros 3 a 4 minutos hasta que esté dorada. No las dejes de revisar para que no se quemen.
3. Repite el proceso para cocinar las quesadillas restantes. Una vez hecho esto, corta cada quesadilla por la mitad para que tenga 8 piezas... a disfrutar con la salsa de yogurt o sin ella!