

MINI QUESADILLAS DE POLLO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 16 mini quesadillas

Ingredientes:

- 2 tazas de pollo, finamente desmenuzado
- 1 1/2 tazas de queso rallado, **ver nota**
- 1/3 taza de salsa comprado, **ver nota**
- 1/4 taza de hojas de cilantro frescas picadas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de chili
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de frijoles refritos, caseros o comprados
- 16 tortillas de harina para tacos, calentadas
- Aceite de oliva en spray o líquido



Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agregar el pollo, el queso, la salsa, el cilantro, chili, sal y pimienta al gusto, mezclar bien.
2. Trabajando una a la vez, untar los frijoles refritos sobre la mitad de la tortilla; colocar la mezcla de pollo, doblar para sellar. Repetir con las tortillas restantes.
3. En una sartén grande a fuego medio bajo, agregar un poco de aceite de oliva, en spray o untado, trabajando en tandas, agregar las quesadillas a la sartén en una sola capa y cocinar hasta que estén doradas, aproximadamente 1-2 minutos por lado; hacer lo mismo con el resto de las quesadillas.
4. Cuando estén listas, servir con los ingredientes que gustes: guacamole, tomates, salsa, crema, etc. disfrutar y ser feliz.

Notas:

*La cantidad de quesadillas que te salgan dependerá del tamaño de la tortillas que utilices, la que yo utilicé son de aprox. 14 cm.

una pizca de Luna - Mini Quesadillas de Pollo

*El mejor tipo de queso para quesadillas es el que se derrite y su sabor es fuerte y salado, puede ser Queso Cheddar, Pepper Jack o Monterey Jack

*La salsa que se utiliza se encuentra en la parte de productos mexicanos en el supermercado o en la parte donde están las salsas.

*Para mantener calientes las quesadillas que se van cocinando, colocarlas en el horno a 200 F (90 C), hasta que todas estén listas para ser servidas.

*Si las quieres hacer en el horno, calentarlas a 400 F (205 C), rociarlas con aceite de oliva por ambos lados y hornearlas por 20 minutos, dándoles vuelta a mitad de tiempo.