



Más fresco... ninguno.

Quesadillas

 15 minutos

Ingredientes:

- Planitas Integral Blanca (Mediana)
- 1/2 a 3/4 taza de queso rallado (cheddar, mexicano, etc.), al gusto
- Mantequilla o aceite de oliva, para cocinar las quesadillas
- 1/4 de tomate picado finamente
- 1 rodaja de cebolla morada picada finamente
- Unas hojitas de cilantro fresco, picado
- Un poco de jugo de limón
- Sal y pimienta, al gusto



Procedimiento:

1. En un tazón pequeño, mezcla los vegetales picados con el jugo de limón, sal y pimienta.
2. Calienta una sartén mediana a fuego medio con un poquito de mantequilla o aceite. Coloca una tortilla plana en la sartén.
3. Espolvorea el queso rallado sobre toda la superficie de la tortilla que está en la sartén.
4. Coloca la segunda tortilla encima.
5. Cocina hasta que el queso de la parte inferior se derrita (aprox. 2-3 minutos). Con cuidado, voltea la quesadilla completa y cocina por el otro lado hasta que esté dorada, crujiente y el queso derretido.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.