

Quesadillas con pollo grigliato, pomodoro e guacamole *(Fast food)*



Preparazione

Grigliare il pollo e tagliarlo a fettine. Preparare il guacamole seguendo la nostra ricetta di base.

Tagliare il pomodoro a fette. Grattugiare abbondante pecorino sulla tortilla. Distribuire bene il pomodoro tagliato a fette su tutta la tortilla. Spalmare con abbondante guacamole preparato con l'avocado, lime, peperoncino, tabasco, cumino e sale. Tagliare a fettine il pollo grigliato e disporlo per bene sulla tortilla. Coprendo con una seconda tortilla, far cuocere da entrambi i lati in padella con abbondante olio fino a che il formaggio non sarà sciolto. Servire la quesadilla in fette accompagnandola con salsa guacamole.

Consigli

La scelta del formaggio è fondamentale, nel caso di una quesadilla. Scegliete un formaggio morbido che si possa tuttavia grattugiare, e che fonda perfettamente una volta a contatto con il calore. Il fontal, fontina o edamer, per citarne alcuni tra i nostrani, sono i più indicati.

Curiosità

La quesadilla nasce in Messico in epoca coloniale e si ispira fortemente alla cucina spagnola tortilla. Altri cugini della quesadilla sono il burrito, la fajita, la enchilada e i tacos, ma anche i wraps e, perchè no, la piadina nostrana.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pollo 250 grammi (grigliato)

Pomodori 150 grammi

Formaggio 100 grammi (tipo pecorino fresco)

Tortillas (2 tortillas)

Guacamole 300 grammi