

# Quesadillas

## INGREDIENTES

● AOVE	1 C
● TORTILLAS DE MAÍZ	8 UNIDADES
● QUESO MOZARELLA	200 GR
● TOMATE	MEDIA UNIDAD
● CEBOLLA	1/4 UNIDAD
● CHILE	AL GUSTO
● AGUACATE	MEDIA UNIDAD
● CILANTRO	1 C

## PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR CORTA EL TOMATE, LA CEBOLLA Y EL CHILE MUY FINO PARA PREPARAR UN PICO DE GALLO.
- EN UNA SARTÉN CALIENTA EL ACEITE DE OLIVA. SALPICA UN POCO DE AGUA POR ENCIMA DE LAS TORTILLAS PARA QUE SE HUMEDEZCAN.
- COLOCA 4 TORTILLAS EN LA SARTÉN Y ESPOLVOREA CON QUESO. UNA VEZ QUE EL QUESO SE HAYA DERRÉTIDO, CUBRE CON EL PICO DE GALLO, EL AGUACATE Y EL CILANTRO. CUBRE CON LAS TORTILLAS RESTANTES.
- COCINA DURANTE 3-4 MINUTOS A CADA LADO O HASTA QUE SE DORE LIGERAMENTE Y EL QUESO SE HAYA DERRÉTIDO. SI LO DESEAS PUEDES SERVIRLO CON MÁS PICO DE GALLO.