Quesadillas de pollo con queso y aguacate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Hoy cenamos quesadillas! Para prepararlas vamos a utilizar bacon, pollo, aguacate y queso cheddar nada más, y para que no estén tan grasientas, el bacon lo vamos a tostar al horno para que quede más crujiente y sin nada de aceite

Ingredientes para 4 personas :

- 4 tortillas
- 250 gr de pollo cortado en trozos pequeños
- sal pimienta
- 100 gr de cebolleta picada
- 8 lonchas de bacon
- 1 Aguacate maduro
- queso cheddar rallado
- -Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Coloca el bacon en una bandeja de horno, sobre una rejilla y deja que se hornee unos 8 minutos por cada lado, hasta que notemos que está bien crujiente. Una vez lo tengamos bien horneado, lo partimos en pequeñas tiras y lo dejamos reservado.

Paso 2

Añade unas gotitas de aceite de oliva en una sartén y rehoga la cebolleta bien cortadita. Saltea un poco hasta que estén pochada. Incorpora los trocitos de pollo partidos y sazona con sal y pimienta. Deja que el pollo se dore durante unos 5 minutos.

Paso 3

Prepara las tortitas de maíz, y busca una sartén que tenga el mismo diámetro que las tortitas. Pon unas

gotitas de aceite de oliva en la sartén y cuando esté caliente, pon la tortita. Encima de ella coloca el pollo, el bacon y el aguacate en taquitos. Por último ponle un poco de queso rallado. Deja que la tortita se cocine por un lado, y después con la ayuda de unas pinzas de cocina, dobla la tortita a la mitad a modo de quesadilla y dale la vuelta con mucho cuidado para que se dore también por el otro lado, y la tortita de maíz quede bien dorada y crujiente.

Paso 4

Una vez las tengas hechas, ya solo queda partirlas a la mitad y disfrutarlas.