

# Quesadillas

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

## INGREDIENTES

|               |                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------|
| 0             |                                                  |
| 2             | Tortillas mexicanas — harina de trigo, no fritas |
| 50 gr         | Queso gruyere — rallado                          |
| 0,50          | Puerros                                          |
| 1 rebanada/s  | Jamón serrano                                    |
| 1 cucharada/s | Mantequilla                                      |
|               | Sal                                              |
|               | Pimienta negra                                   |

## ELABORACIÓN

Se fríen a fuego muy lento los ajoporros en la mantequilla durante 5 minutos, se le coloca el jamón picado en julianas y se reserva esa mezcla. En un sartén limpia se coloca una de las tortillas, se le agrega la mitad del queso rayado, la mezcla de ajoporro y jamón y el resto del queso. Se tapa con la otra tortilla y se estira con algún instrumento que se preste a ello. Se voltean y cuando están bien calientes, se sacan, se colocan en un plato y se parte en 4. Listo.