

Quesadillas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.