



Quesadillas de aguacate y queso

Receta para 2 quesadillas

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 2 aguacates Aguacate | ☐ 4 tortitas Tortitas de trigo |
| ☐ Al gusto Queso rallado | ☐ 1 cdta Sal |
| ☐ 2 tomates Tomate | ☐ 1 cdta Pimienta negra |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, abrimos el aguacate, quitamos el hueso, pelamos y trituramos con un tenedor la carne del interior. Añadimos un poco de sal y pimienta negra molida.

2. Lavamos y cortamos en cuadraditos pequeños los dos tomates.

3. Ponemos una sartén antiadherente a calentar y la primera tortita dentro. Dejamos que se dore un poco por ambos lados y la pasamos al plato.

4. Ponemos encima el aguacate, el tomate y el queso rallado.

5. Ponemos la tortita superior en la sartén y doramos por ambos lados. Sin aceite! Y cubrimos la quesadilla. Dejamos que cubra para que el queso se deshaga un poquito.

6. Hacemos el mismo proceso con las otras dos tortitas y el resto de ingredientes para preparar la otra quesadilla. Y lista la cena rica, fácil y para dos. Y, además, ¡saludable! ¡Qué aproveche!