COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Quesadillas de aguacate y queso

Receta para 2 quesadillas

Preparación: 5 min
Total: 5 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 aguacates Aguacate
- [ ] Al gusto Queso rallado
- [ ] 2 tomates Tomate
- [ ] 4 tortitas Tortitas de trigo
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 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!