Quesadilla Tripleta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 100 cc
Comino: 1 cdita
Pimentòn Ahumado: 1 cdita
Queso Mozzarella: 250 grs
Sal: c/n
Tortillas: c/n
Cerdo braseado deshebrado en su jugo: 250 grs
Pechuga de pollo deshebrado en su jugo: 200 grs
Pimienta: c/n
Res braseada en su jugo: 250 grs
Salsa pico de gallo: 200 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar las carnes deshebradas (cerdo, *res* y pollo) con un poco de sus jugos de cocción.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *comino* y *pimentón* ahumado.
- Agregar queso muzarella rallado y reservar.
- En una sartén caliente pasar las tortillas por ambos lados unos 30 segundos y rellenar con el relleno reservado.
- Doblar por la mitad (estilo empanada) y *dorar* en sartén por ambos lados hasta fundir el queso y calentar el relleno.
- Servir con salsa pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesadilla-tripleta