

# Quesadilla Tripleta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo De Pollo:** 100 cc

**Comino:** 1 cdita

**Pimentón 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>