

Quesadillas de pavita con crema acida, guacamole y pico de gallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema acida

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Queso Crema: 250 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Guacamole

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Paltas: 4 Unidades

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pico de gallo

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Tomate concasse: 1 Tazas

Relleno

Tortillas De Maíz: 12 Unidades

Apio: 3 Tallos

Puerros: 3 Tallos

Caldo de verduras: 1 L

Ajo: 2 Dientes

Orégano: 2 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Pavita pata muslo: 2 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Albahaca: 5 Hojas

Tomates secos: 50 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1 Taza

Tomatillos verdes: 10 Unidades

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Retire la piel de la pavita y sazone con sal y pimienta.
- Pele las cebollas y la zanahorias y corte en *brunoise* junto con los el *apio*, los dientes de *ajo* y los tomates secos.
- Corte el *puerro* al en juliana al bies.
- Corte los tomatillos verdes a la mitad y sazone con sal y pimienta.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva cocine la pavita junto con el *ajo* y la *cebolla*, una vez transparente la *cebolla* incorpore la *zanahoria*, el *apio* y el *puerro*, sazone con sal y pimienta, mezcle y luego de unos minutos de cocción agregue el *orégano*, las hojas de *albahaca* y los tomates secos, cuando las verduras comiencen a estar tiernas desglace con vino blanco y una vez evaporado el alcohol cubra con el caldo de verduras caliente
- Cocine a fuego lento durante 2 horas aproximadamente.

Salsa de Guacamole

- Corte las paltas al medio y retire el *carozo*, luego con una cuchara quite la carne y colóquela en un bowl junto con el *jugo* de *limón*, realice luego un puré y sazone con sal y pimienta, mezcle y agregue la *cebolla* colorada previamente cortada en *brunoise*, mezcle nuevamente y reserve.

Salsa Crema acida

- Coloque en un bowl el queso **crema**, sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*, mezcle y reserve.

Salsa Pico de gallo

- Coloque en un bowl el *tomate concasse* junto con la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y hojas de *cilantro*, mezcle bien y reserve.

Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción de la pavita retire del caldo y una vez tibia desmenúcela y luego píquela.
- Cuele el caldo y reserve las verduras.
- Coloque en un bowl la carne de la pavita junto con las verduras reservadas de la cocción, mezcle bien y reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los tomatillos verdes con la carne hacia abajo y a fuego lento, una vez que comiencen a quemarse de vuelta.
- Tome una de las tortillas de maíz y extienda una porción del relleno, luego unos tomatillos verdes, queso parmesano rallado y tape con otra tortilla de maíz, presione suavemente con

la palma de las manos.

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las quesadillas de ambos lados, luego retire y cocine en horno precalentado durante 3 a 5 minutos aproximadamente
- Corte las quesadillas en cuatro.
- Sirva las salsas en recipientes individuales.

Presentación

- Sirva las quesadillas en una fuente y acompañe con las salsas.
- Decore con chips de *papa*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/quesadillas-de-pavita-con-crema-acida-guacamole-y-pico-de-gallo>