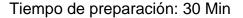


Quesadillas de pavita con crema acida, guacamole y pico de gallo





Ingredientes

Crema acida

Jugo de Limón: 1/4 Taza Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 250 grs.

Guacamole

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Paltas: 4 Unidades Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Pico de gallo

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Pavita pata muslo: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto Tomate concasse: 1 Tazas

Relleno

Tortillas De Maíz: 12 Unidades Cebollas: 2 Unidades

Apio: 3 Tallos

Albahaca: 5 Hojas

Puerros: 3 Tallos

Tomates secos: 50 grs.

Caldo de verduras: 1 L Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes Vino Blanco: 1 Taza

Orégano: 2 RamasTomatillos verdes: 10 UnidadesZanahorias: 2 UnidadesQueso 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