

Quesadillas de Pollo y Setas



Ingredientes

Cilantro: 1 Cucharada

Chiles: 2 Unidades

Queso Manchego: 1 Parte

Setas de cardo: 100 Gramos

Tortillas: c/n

Crema fresca: 100 Gramos

Lima: 1 unidad

Queso de bola semicurado: 100 Gramos

Solomillos de pollo: 4 Unidades

Pico de gallo

Cebolleta: 1 unidad

Cilantro: 1 Manojito

Aceite De Oliva: c/n

Zumo de lima: c/n

Sal: c/n

Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Picar en taquitos solomillos de **pollo**, setas de cardo y chiles variados.
- *Saltear* todo en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.
- Con esta mezcla rellenar las tortillas de trigo, las doblamos por la mitad y las colocamos en escalera sobre una bandeja apta para horno.
- Cubrir con una cucharada de *crema* fresca mezclada con unas gotas de lima y de ralladura de lima, mezclado con queso bola semicurado y queso manchego.
- Calentar en el horno durante unos minutos.
- Preparar el pico de *gallo* mezclando un *tomate*, una *cebolla*, un manojito de *cilantro*, zumo de lima, aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.
- Servir las tortillas acompañadas del pico de *gallo*.