



QUESADILLAS SINCRONIZADAS DE POLLO Y QUESOS

INGREDIENTES

8 tortillas integrales de trigo
300 g de queso tierno de vaca
100 g de queso curado de oveja
2 pechugas de pollo
Comino
Orégano
Pimentón ahumado
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 pimiento amarillo

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
1 cuch. de bicarbonato sódico
Salsa picante al gusto
Mantequilla
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Corta el pollo en tacos y sazona con sal, pimienta negra, comino, orégano, pimentón ahumado y bicarbonato sódico. Deja reposar durante 30 minutos y cocina a fuego muy fuerte con un poco de Aceite de oliva virgen extra. Cuando el pollo esté listo, retira y dora en la misma sartén los vegetales previamente salpimentados.

Dora una tortilla de trigo en una sartén y cubre con los dos quesos rallados. Reparte por encima el guiso de pollo y vegetales, añade más queso y tapa con otra tortilla. Cocina durante unos 4 minutos a fuego medio-alto. Pinta la tortilla superior con mantequilla, dale la vuelta y cocina por el otro lado hasta que quede bien tostada y el queso se haya fundido.

Sirve la quesadilla cortada en cuartos u octavos y acompaña con salsa picante para añadir al gusto.



PIPIRRANA DE SANDÍA CON JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

½ sandía sin pepitas
50 g de virutas de jamón ibérico

• **PARA LA PIPIRANA** •

2 tomates pera
1 cebolleta
1 pepino
1 pimiento verde
½ pimiento rojo

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de Jerez
Menta y perejil frescos

ELABORACIÓN

Retira la corteza de la sandía y córtala en trozos irregulares de tamaño de bocado.

Prepara un picadillo con la cebolla, los pimientos, el pepino y el perejil fresco. Adereza y mezcla bien para obtener la pipirrana.

Coloca la sandía en un plato hondo, reparte por encima los rizados de jamón y añade la pipirrana. Termina con unos brotes de menta fresca.