Quesadilla este numele generic atribuit de mexicani unei “plăcinte” cu brânză (queso, în spaniolă) simple sau în amestec cu alte ingrediente, emblematică pentru meniurile tex-mex. Simplă, uşor de realizat acasă, quesadilla este o gustare care cucereşte.

Rețeta de mai jos este varianta cu pui.

Porţii: 2-4

Timp de preparare: 30 de minute

**Ingrediente:**

500 grame piept de pui (file)
200 grame brânză cheddar (sau un caşcaval bun)
4 lipii de porumb (tortilla)
2 roşii
2 linguri oregano uscat
1 lămâie
3 linguri de ulei de măsline
sare
piper
4 linguri se smântână pentru servire
4 linguri de guacamole pentru servire

**Preparare:**

Răzuiţi brânza şi împărţiţi-o în patru. Tăiaţi pieptul de pui în felii subţiri. Extrageţi sucul din lămâie. Tăiaţi roşiile rondele.
Amestecaţi zeama de lămâie cu 1 lingură de ulei, oregano, sare şi piper.
Turnaţi marinata rezultată peste pieptul de pui, amestecaţi-l bine şi lăsaţi-l să se marineze dimp de 5-10 minute.
Încingeţi un grătar (unul de interior, pentru aragaz, e rezonabil).
Rumeniţi puiul pe ambele părţi la foc iute. Puiul trebuie să fie rumenit, nu uscat.
Luaţi pieptul de pui de pe grill, lăsaţi-l să se răcorească puţin şi tăiaţi-l cubuleţe sau fâşii subţiri.
Încingeţi o tigaie potrivită ca dimensiune pentru o tortilla, la foc mic spre mediu.
Adăugaţi o lingură de ulei.
Aşezaţi o tortilla pe fundul tăvii (vezi filmul).

Presăraţi un sfert din cantitatea de brânză peste tortilla şi, după ce începe să se topească, jumătate din cantitatea de pui.
Aşezaţi un strat de rondele de roşii, presăraţi un alt sfert din cantitatea de brânză, asezonaţi cu sare şi piper. Acoperiţi cu o altă tortilla şi puneţi un capac peste tigaie.
După ce aţi terminat operaţiunea, lăsaţi tigaia 3 minute şi întoarceţi quesadilla cu ajutorul unei palete de plastic sau lemn. Acoperiţi din nou.
Lăsaţi-o încă 3-4 minute şi pe cealaltă parte. Scoateți quesadilla pe un fund de lemn.
Repetaţi operaţiunea cu restul ingredientelor pentru a face cea de a doua quesadilla.
Tăiaţi quesadilla cu un cuţit de bucătărie sau rolă de pizza în 4, 6 sau 8 bucăţi fiecare.
Quesadilla se serveşte fierbinte, cu smântână, guacamole şi salsa (sos din cuburi mici de roşii ardei şi ceapă)

SURSA: Cevabun.ro