Mexikói quesadilla

40—45 Perc

Elkészítés

1. Először mossuk meg a paprikát és az újhagymát, és vágjuk apró darabokra. Mossuk meg a koriandert is, és aprítsuk nagyon finomra. A csirkemell filét vágjuk apró kockákra.
2. Keverjünk össze 4 evőkanál olívaolajat 1 evőkanál Tortilla fűszerkeverékkel egy csészében. Kenjük meg vele a kockákra vágott csirkét és rövid ideig pihentessük. Egy serpenyőben melegítsük fel az olívaolajat, majd pirítsuk meg a húst.
3. A vége felé többször kevergetve adjuk hozzá a zöldségeket és a kukoricát. A babot szűrjük át, tegyük félre a levét. A lé felével pürésítsük a babot. Finomítsuk sóval, borssal és egy csipet fokhagymagranulátummal, majd keverjük össze.
4. Amint az összes hozzávaló elkészült, vegyük elő a tortilla lapokat. Az egyik felét borítsuk be a babpürével és a hozzávalók keverékével, valamint szórjuk meg reszelt sajttal. Ezután hajtsuk fel a tortillát.
5. Végül kétféleképpen süthetjük: vagy sütőben, kb. 180 °C-on 10 percig, vagy serpenyőben. Ehhez a legjobb, ha tapadásmentes serpenyőt használunk, vagy egy kevés olajat.
6. A kész quesadillákat félbevágva, finom mártogatósokkal tálaljuk, például tejföllel, pico de gallóval vagy guacamoléval.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Tortilla lap
250 g	Csirkemellfilé
5 ek.	Kukorica
1 db	Piros kaliforniai paprika
1 db	Sárga kaliforniai paprika
1 db	Újhagyma
3 szál	Friss koriander
100 g	Reszelt sajt
1 ek.	Tortilla fűszerkeverék
20 ml	Olívaolaj
1 doboz	Vörösbab
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Fokhagyma granulátum