COCINA EN CASA

Quesadillas de pollo (México)

Fuente: bonviveur.es

Las quesadillas son un famoso plato de México. Son tortillas de maíz que se rellenan de queso principalmente y de otros ingredientes. Las quesadillas de pollo se hacen con queso y pollo deshebrado y se pueden acompañar de diferentes salsas.

Ingredientes:

* 2 muslos con contra-muslo de pollo
* ½ cebolla
* 12 tortillas de maíz
* 150-200 g de queso Oaxaca o quesillo (queso fresco de pasta hilada)
* 1 cucharada de pasta de achiote
* 150 ml de caldo de cocción de pollo
* 1 cucharada de aceite de oliva
* 1 pizca de sal1 tomate
* Jalapeños en vinagre
* ½ cebolla roja o blanca
* Zumo de 2 limas
* Manojo de cilantro
* 1 pizca de sal

Preparación:

* Cocemos en pollo en una olla. Sacamos el pollo y reservamos el caldo. Elegimos el muslo y contra-muslo porque es la parte más jugos y lo deshebramos y reservamos.
* En una sartén o wok ponemos una cucharada de aceite de oliva y pochamos media cebolla picada fina. Cuando esté transparente le añadimos el pollo deshebrado y la pasta de achiote. Lo rehogamos y le añadimos el caldo de cocción de pollo. Removemos de forma envolvente con una cuchara y dejamos que se deshaga la pasta de achiote y evapore poco a poco el caldo.
* Mientras se hace el pollo y evapora el caldo picamos todos los ingredientes de la salsa de pico de gallo y exprimimos el zumo de lima. Lo ponemos en un bol y dejamos tapado en la nevera hasta el momento de servir. Cuando ha reducido el caldo del pollo sacamos el quesillo y lo deshebramos.
* Ponemos una sartén al fuego y la untamos con un poco con aceite de oliva. Ponemos una tortilla y sobre esta la carne y el queso. Tapamos con otra tortilla y le damos vuelta para que se tueste por las dos partes y se fundan los ingredientes en su interior.
* Así hacemos con todas las quesadillas. También se pueden hacer con una sola tortilla rellenando la mitad y doblando sobre sí misma. Esto queda a gusto de cada uno. Para servir las quesadillas lo hacemos en un plato o en tablitas y acompañamos de la salsa de pico de gallo que hemos preparado y reservado en la nevera.

