

www.lavidaesdulce.net

Miren esta entretenida manera de comer quesadillas!!!! Es que es tan fácil esta receta, que llega a dar gusto, con un resultado increíble, obviamente que todos alucinaron en mi casa y no quedo nada!!!!

Muy fácil, ultra deliciosa, ingredientes repletos de sabor, contundente, con una consistencia perfecta....que mas.....nada..... es perfecta esta torta!

Esta Torta Quesadilla se hace en un molde redondo desmontable, así es fácil de llevar al horno y no se desarma, si no tienes uno desmontable puedes forrar un molde redondo con papel aluminio así puedes desmoldar la torta de una manera mas fácil.

Lo entretenido de esta torta es que se puede complementar con lo que quieras, yo le agregue lechuga, cilantro y crema acida, a cada pedazo le puse un poco de estos ingredientes al servirla para darle mas frescura y sabor, tu le puedes agregar lo que mas te guste, palta, tomate picado, salsa verde, lo que mas te guste!

Si quieres quedar dejar a todos contentos, esta es la receta!

Torta Quesadilla

Receta

1 cucharada de aceite de oliva
1 paquete de sofrito congelado (cebolla, zanahoria, pimentón)
1/2 cucharadita de Tabasco
1 cucharadita comino molido
500 gramos de carne molida
3 tomates pera picados en cubos
2 cucharadas de ketchup
6 tortillas de harina
1 taza de queso mozzarella rallado
1 taza de queso Cheddar rallado, puede ser también una taza de salsa de queso cheddar
Sal y pimienta
lechuga picada a gusto
cilantro a gusto
crema acida a gusto

Precalentar el horno a 200 grados, poner aceite en spray a un molde redondo de 20 centímetros desmontable (si no tienes uno desmontable forra el molde con papel aluminio para que puedas desmoldar la torta), reservar. En una sartén grande calentar el aceite a fuego medio. Agregar sofrito y cocinar, revolviendo, hasta que esté dorado, aproximadamente 5 minutos, luego agregar el comino y Tabasco, revolver bien. Incorporar la carne molida y cocinar, rompiendo la carne con una cuchara de madera, hasta que ya no esté rosada, aproximadamente 6 minutos. Agregar los tomates picados y el Ketchup. Cocinar 2 minutos más, luego sazonar con sal y pimienta.

Para montar la torta poner una tortilla en el fondo del molde reservado, luego agregar una capa de mezcla de carne y un puñado de ambos quesos. Repetir hasta usar todas

las tortillas. Hornear hasta que el queso se derrita y las tortillas se calienten entre 15 a 20 minutos, sacar del horno y dejar enfriar 5 minutos en el molde antes de desmoldar. Desmoldar y decorar con lechuga, cilantro y crema ácida.