

Quesadillas de Pollo Buffalo, Palta y Mucho Queso

1 pechuga de pollo, entera con hueso
12 tortillas mexicana de harina (yo usé de las chicas no las para wraps)
2 cdas. de salsa buffalo (la compré en el Jumbo, ver foto)
el jugo de un limón de pica
2 paltas
2 tazas de queso cheddar rallado (pueden usar otro tipo de queso que se derrita bien)
crema ácida y cilantro par decorar

En una fuente tipo pyrex poner la pechuga en el horno con sal, pimienta y aceite de oliva (para que no se pegue), asar por 30 minutos a fuego alto, 200 grados aprox.

Cuando la pechuga esté lista desmenuzar y poner en un bol, agregar el limón de pica y la salsa buffalo, echar sal a gusto.

Calentar un sartén de teflón, poner una tortilla luego queso,unas dos cucharadas bien llenas, pollo y unos gajos de palta, luego un poco mas de queso (para que se pegue la tortilla de arriba) y por último tapar con otra tortilla.

Dorar por un lado y esperar que el queso se derrita, luego dar vuelta y dorar por el otro lado.

Sacar del sartén y cortar en cuatro, servir con crema ácida y cilantro a gusto.

Repetir el proceso con las otras tortillas.