

Quesadillas de Pollo Vegetal con Quesos de Almendras y Salsa Picante

holaveggie



🕒 20 minutos

📊 Fácil

🏷️ Menos de 650 calorías

🏷️ Sin Gluten Agregado

Quesadillas crujientes, rellenas de deliciosos manjares, son una de nuestras cenas fáciles favoritas de todos los tiempos. Las tortillas están cubiertas no con uno, sino con DOS tipos de queso, además de pollo vegetal y morrón verde salteado. Se tuestan en la sartén hasta que quedan pegajosas por dentro y doradas por fuera: la combinación perfecta para una cucharada de crema de pimienta rojo ahumado y una pizca de salsa picante.

Contiene: Frutos Secos • Gluten • Picante

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



morrón verde

1

un



especias del suroeste

1

cda



cheddar de almendras

0,5

taza



crema de almendras ahumada

4

cda



pollo vegetal

300
gr



tortillas

2
un



quesos de almendras

0,5
taza



salsa picante

1,5
cda

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Sartén

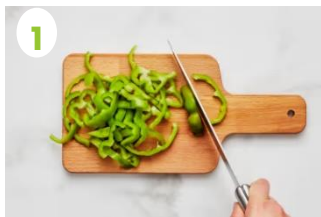
Nutrición por porción: Calorías 770 kcal, Grasas 35 g, Carbohidratos 47 g, Proteínas 40 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Quesadillas de Pollo Vegetal con Quesos de Almendras y Salsa Picante



1 – CORTÁ EL MORRÓN

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Cortá el **morrón verde** por la mitad, sacale las semillas y cortalo en tiras finas.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



2 – COCINÁ EL MORRÓN VERDE

- Calentá un chorrito de aceite en una sartén grande, preferentemente antiadherente, a fuego medio-alto. Agregá el **morrón verde** y cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que se ablande un poco, entre 3 y 4 minutos.



3 – AGREGÁ EL POLLO VEGETAL

- Agregá el **pollo vegetal** a la sartén con el morrón verde. Sazoná con **especias del suroeste**, pimienta y una buena pizca de sal. Cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que el **morrón** esté tierno y el **pollo vegetal** esté dorado y cocido, entre 3 y 5 minutos. Apagá el fuego y retirá todo de la sartén. Limpiá la sartén.



4 – FORMÁ LAS QUESADILLAS

- Colocá las **tortillas** sobre una superficie limpia o una tabla de cortar. Espolvoreá la mitad de cada tortilla con **queso de almendras**. Cubrí con la **mezcla de pollo vegetal y morrón**, y luego espolvoreá con el **queso cheddar de almendras**. Doblá las tortillas por la mitad para formar **quesadillas**.

5 – CALENTÁ LAS QUESADILLAS

- Calentá un chorrito de aceite en la sartén que usaste antes, a fuego medio. Cociná las **quesadillas** hasta que las tortillas estén doradas y el queso derretido, entre 3 y 4 minutos por lado.

Para 4 porciones: Cociná las quesadillas en tandas si es necesario.



6 –SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Cortá cada **quesadilla** en 3 porciones. Serví en platos y cubrí con la **crema de almendras ahumada**. Rociá con **salsa picante** a gusto. ¡A comer!

