

Jun 09, 2019 | Escrito por Karen Navarro | 0

Foto: Noticias 24

Para nadie es un secreto que son días para estar **dormidos** y flojear un poco. Es por eso que te traemos esta receta fácil y sencilla.

Ingredientes:

- 6 rebanadas de **tocineta**
- 7 huevos
- Sal y pimienta
- 9 onzas de queso cheddar, rallado o picado en rodajas finas
- 8 tortillas de harina de tamaño mediano
- Salsa, crema agria y guacamole, para servir, si se desea

Preparación:

-Calentar en una sartén grande a fuego medio. Añadir las rodajas de tocineta y cocinar, girando una vez, hasta que estén crujientes y marrones.

-Retirar a un plato de toalla de papel. Una vez enfriado, cortar en trozos.

Limpiar un poco la grasa de la tocineta en la sartén. Romper los huevos en un tazón y agregar un chorrito de agua o leche.

-Batir hasta que queden suaves. Verter los huevos en la sartén, sazonar con sal y pimienta, batir hasta que estén cocidos.

-Terminado el tiempo de cocción, pasar a un plato.

-Cubrir una tortilla de harina con una fina capa de queso rallado. Arriba poner unas dos cucharadas de huevos revueltos y un poco de tocineta picada.

-Cubrir con un poco de queso más rallado y colocar otra tortilla de harina en la parte superior.

-Poner cuidadosamente la quesadilla en la sartén a fuego medio.

-Cocine hasta que el queso empiece a derretirse ligeramente y la tortilla inferior se torne de color dorado.

- Cuidadosamente dar la vuelta al otro lado y cocinar por 2 s minutos. Poner l quesadilla en un plato.

Cortar y servir caliente con salsa, crema agria y guacamole, si se desea.

Contenido Relacionado: [3 ideas de desayunos rápidos y nutritivos](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: ¡A desayunar!

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/Noticias 24

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/ricas-quesadillas-de-pollo>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/3-ideas-de-desayunos-r%C3%A1pidos-y-nutritivos>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>