

## Quesadilla au poulet grillé, à la tomate et au guacamole *(Sur le pouce)*



### Préparation

Faire griller le poulet et le couper en tranches. Préparer le guacamole en suivant notre recette à base d'avocat, de citron vert, de poivre, de tabasco, de sel et de cumin. Couper les tomates en tranches. Râper le pecorino sur la tortilla. Répartir les tranches de tomates coupées sur la tortilla, puis ajouter une bonne quantité de guacamole. Disposer le poulet grillé sur la tortilla. Recouvrir avec une deuxième tortilla et faire cuire des deux côtés dans une poêle avec beaucoup d'huile jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servir la quesadilla coupée en parts avec de la sauce guacamole sur le côté.

### Conseils

Le choix du fromage est essentiel pour faire une bonne quesadilla. Choisissez un fromage à pâte molle que vous pouvez néanmoins râper, et qui fond parfaitement une fois chauffé. Fontal, fontina ou edam sont par exemple parfaits pour cette recette.

### Anecdotes

La quesadilla nous vient du Mexique où elle a été inventée à l'époque coloniale en s'inspirant de sa cousine espagnole la tortilla. Les burritos, les fajitas, les enchiladas et les tacos sont d'autres cousins ??des quesadillas, tout comme les «wraps» en général et, peut-être même la «piadina» italienne.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 5 minutes

**Pour X** Pour 2 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Poulet** 250 grammes (Grillé)

**Tomates** 150 grammes

**Fromage** 100 grammes (Pecorino frais)

**Tortillas** (2 tortillas)

**Guacamole** 300 grammes