



## QUESADILLAS DE POLLO CON AGUACATE

Su familia y amigos pedirán esta rica receta de quesadillas una y otra vez. Son rápidas y fáciles de preparar, puede servir las calientes o a temperatura ambiente. Para presentar porciones individuales en sus fiestas, simplemente hay que cortar cada quesadilla en cuatro partes.

2 cucharadas de aceite de olivo, divididas

2 cucharadas de jugo de limón

1/2 cucharadita de comino molido

2 tazas de pollo cocido, cortado en cuadritos

1 aguacate mexicano maduro, cortado por la mitad, deshuesado, pelado y cortado en cubitos de 1 pulgada

4 tortillas de harina (cada una de 7 a 8 pulgadas), calientes

1 taza de queso rallado Jack o Jack con pimienta

Precalentar el horno a 450°F. En un recipiente mediano, combinar 1 cucharada de aceite, el jugo de limón y el comino. Agregar el pollo y el aguacate, revolver ligeramente. Colocar las tortillas en una charola para hornear; barnizar ambos lados con la cucharada de aceite restante. Colocar la mezcla de pollo y aguacate en un lado de cada tortilla con una cuchara, dividiendo la mezcla de aguacate uniformemente; bañar con queso. Doblar las tortillas por la mitad para cubrir el relleno. Hornear hasta que las tortillas estén tostadas, aproximadamente 8 minutos. Si gusta, las puede servir con salsa y crema.

RINDE 4 quesadillas / 16 porciones individuales para una fiesta

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)