

Quesadillas de Chile Dulce



Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 chile dulce verde, cortado en pedazos pequeños
- 1 chile dulce rojo, cortado en pedazos pequeños
- 1 chile dulce amarillo, cortado en pedazos pequeños
- 1 chile dulce anaranjado, cortado en pedazos pequeños
- 2½ tazas de queso mozzarella semidescremado rayado o queso cheddar bajo en grasa (de leche al 2%)
- 8 tortillas integrales
- salsa (opcional)



Quesadillas de Chile Dulce *continuación*



Instrucciones:

- 1** Cocine los chiles dulces en aceite de oliva a fuego medio en un sartén grande hasta que estén suaves (aproximadamente 5 minutos).
- 2** Coloque cuatro tortillas en una cacerola para hornear. Vierta los pedazos de chile dulce cocinado y el queso rayado sobre las tortillas.
- 3** Cubra la capa de queso y chile dulce con las cuatro tortillas restantes.
- 4** Hornee a 375 grados hasta que el queso se derrita (aproximadamente 10 minutos).
- 5** Corte cada tortilla en rebanadas (como una pizza) y sumerja en la salsa.



Consejos:

Para evitar que los niños pequeños se ahoguen, corte los chiles dulces en pedazos no más grandes de ½ pulgada.