

QUESADILLAS DE FRANGO

INGREDIENTES

TORTILLA:

Tortilla: 4 xícaras de farinha (e mais um pouco para abrir a massa)

1 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de fermento químico

2 colheres (sopa) de manteiga (ou banha)

1 1/2 xícaras de água

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desossado em cubinhos

1 pacote de tempero para fajitas

1 pimentão verde picado

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão amarelo picado

1 cebola roxa picada

1 pacote de queijo Cheddar (lanche)

200 g de mussarela picada ou ralada

bacon picado em cubos à vontade

azeite para refogar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um bowl acrescente os ingredientes secos e misture.

Em seguida, acrescente a manteiga e mexa com as mãos até incorporar bem na farinha.

Bem incorporado, acrescente a água e sove até obter uma massa bem leve e macia.

Com auxílio de um rolo, abra a massa em discos de aproximadamente 20 cm.

Doure os dois lados em uma frigideira em fogo baixo.

RECHEIO:

Recheio: Corte o frango em cubinhos bem pequenos e acrescente o tempero para fajitas.

Deixe descansando para absorver o sabor do tempero.

Corte os pimentões e cebola em cubinhos.

Refogue o bacon em uma panela.

Acrescente o frango e refogue até dourar.

Adicione agora a cebola e pimentões e esta pronto.

MONTAGEM:

Montagem:Na metade do disco de massa, acrescente um pouco do recheio, mussarela e cheddar e feche.

Faça isso com todas as massas e vá ajeitando em uma assadeira.

Leve para o forno preaquecido a 200°C e deixe até o queijo derreter.

Agora é só se deliciar com essas maravilhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20772-quesadillas-de-frango.html>