

# QUESADILLA DE CARNE SECA

## INGREDIENTES

- 1 tortilha de trigo grande
- 120 g de carne seca cozida desfiada
- 50 g de cebola cortada em tiras finas
- 50 g de requeijão
- 30 g de sour cream queijos incorporarem à carne seca

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque a cebola para esquentar.

Quando começar a dourar, acrescente a carne seca. Abra a tortilha, recheie com a carne seca desfiada com cebola, o requeijão e o sour cream. Dobre a tortilha ao meio, no formato de meia lua.

Passa na chapa, em fogo baixo, até os queijos incorporarem à carne seca.

Sirva acompanhado de batata frita ou salada, e de molho a escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53770-quesadilla-de-carne-seca.html>