



<https://www.mepillasquisando.com>



QUESADILLAS DE LOMO Y TOMATE



RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJO ANTONIO

INGREDIENTES:

- 8 Tortillas de trigo o Maíz.
- 1 Cebolla.
- 200 gr. de Carne picada a cuchillo.
- ½ Vaso de Tomate frito.
- 8 Tranchetes o 2 bolas de Mozzarella.
- 3 Cucharadas de Harina.
- 1 Cucharada de Agua.

ELABORACIÓN:

Pochamos la cebolla bien picada, cuando cambie de color añadimos la carne y cuando esté en su punto añadimos el tomate, salpimentamos y reservamos. Cortamos las tortillas por la mitad y ponemos el sofrito en un extremo, añadimos el queso troceado y cerramos como se ve en la foto. Para sellar las quesadillas y que no se abran, hacemos una mezcla con la harina y el agua y untamos los extremos. Ponemos una sartén o cazo con abundante aceite y las freímos, dorándolas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>