

# QUESADILLAS DE berenjena asada

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Berenjena
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Tortillas de trigo
- Queso en lonchas
- 1 Ensalada Primeros Brotes Classics Florette
- Crema fresca
- Zumo de lima
- Cilantro Florette



1 En una bandeja de horno **coloca** las berenjenas partidas en mitades con aceite, pimienta y sal. **Hornea** a 180°C 25 minutos aproximadamente.



2 **Trocea** la berenjena. Sobre una tortilla **coloca** una loncha de queso, berenjena y un puñado de primeros brotes Florette.



3 **Dobla** por la mitad la tortilla.



4 **Dora** cada quesadilla en una sartén caliente hasta que el queso se funda.



5 **Mezcla** crema fresca, zumo de lima y cilantro picado y **acompaña** las quesadillas con esta salsa.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes Classics

