

QUESADILLAS DE CARNE, espinaca y pimiento

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1/2 pack de Primeros Brotes de Espinaca Florette
- 200g de carne en salsa
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- Sal
- Comino molido
- 4 tortillas de trigo
- 200g de queso mozzarella rallado
- 1 limón



Comienza salteando en una sartén cebolla y pimiento rojo en juliana.



Añade los Primeros Brotes de Espinaca Florette, una pizca de sal y comino molido.



Sobre cada tortilla de trigo **coloca** las verduras salteadas, la carne deshilachada y **cubre** con queso mozzarella.



Cierra las quesadillas por la mitad y **pásalas** por la sartén vuelta y vuelta.



Corta cada quesadilla por la mitad y **sírvela** junto a un cuarto de limón.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Espinaca Florette

