

Кесадилья с курицей

⌚ 20 минут

Вам понадобится

Жареное куриное филе (см. рецепт «Курица со специями»)	200 г
Лепешка тортильи	2 шт
Сыр пармезан	150 г
Перец халапеньо	40 г
Лук зеленый	10 г

Приготовление

- 1 Куриное филе нарезать брусками 1-1,5 см. Зеленый лук и перец халапеньо измельчить. Сыр натереть на крупной терке.
- 2 Ингредиенты для начинки разделить на 2 части для 2 лепешек. На половину одной лепешки выложить часть сыра. На сыр выложить куриное филе, измельченный лук, перец халапеньо. Сверху посыпать сыром. Сложить лепешку пополам.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210°. Установить температуру нижнего нагревателя на 210°. Время приготовления 2-3 минуты. После
- 4 Вторую лепешку приготовить таким же образом.