



## QUESADILLAS DE ARRACHERA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana  Comida

### INGREDIENTES

- 1 kg de arrachera en cuadritos
- 1 paquete de tortillas de harina
- Queso manchego La Villita
- Queso Monterrey Jack La Villita
- Queso asadero La Villita
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Cebolla al gusto
- Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Disfruten una deliciosa comida con unas quesadillas de arrachera.

En una sartén, a temperatura mediana, vertemos dos cucharadas de aceite de oliva. Ya caliente añadimos la arrachera y cocinamos por unos minutos para después agregar la cebolla picada, al gusto, y cocinar hasta que la carne esté lista.

Picamos finamente los tres tipos de queso (manchego, Monterrey y asadero), los mezclamos y ponemos una capa de ellos en cinco tortillas, agregamos una porción de carne y la esparcimos. Al final ponemos una tortilla más como tapa.

Vamos a untar un poco de margarina por cada lado de nuestra quesadilla y cocinamos hasta que queden doraditas y el queso derretido. Cortamos en triángulos y servimos.

Amigas, imaginen estas quesadillas con un poco de guacamole. Rico, ¿cierto? ¡No duden en prepararlo!