



Préparation

1. Couper grossièrement l'oignon, le poivron et la tomate.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir brièvement l'oignon et le poivron.
3. Ajouter la viande hachée et la faire revenir.
4. Ajouter la tomate et la faire cuire brièvement.
5. Assaisonner avec du sel, du poivre et des épices.
6. Transférer le mélange de viande hachée de la poêle dans une assiette.
7. Placer une tortilla dans la poêle, y répartir uniformément le mélange de viande hachée et le fromage dessus.
8. Recouvrir d'une deuxième tortilla et faire dorer à feu moyen.
9. Retourner la quesadilla et faire cuire encore 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
10. Couper en morceaux et servir.

Quesadilla



Ingrédients

- 4 tortillas de blé
- 200 g de viande hachée (bœuf ou mélangée)
- 100 g de fromage râpé (par ex. Cheddar ou Mozzarella)
- 1 petit oignon
- 1 poivron
- 1 tomate
- une pincée de sel et de poivre
- une pincée de paprika en poudre ou piment (facultatif)
- un filet d'huile

Servir avec

- un Petite Syrah Cetto
- un Natureo Grenache-Syrah