Ari & Jonathan Petrou, Abazan 1 Maricela Elizondo

Spanish 1-5

24 Sept. 2013 **Recipe for Spanish**

**Instrucciones:**

Precaliente el horno. Engrase un molde para hornear.

Saltear el pollo con el sazonador fajita, luego se extendió en el molde para hornear. En la cría de pollos y cocine hasta que el pollo ya no son rosa en el centro, a unos 5 minutos.

Precaliente el horno a 350 grados F (175 grados C).

Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Añada el pimiento verde, pimiento rojo, la cebolla, y pollo. Cocine hasta que las verduras se han moderado, unos 10 minutos.

Capa media de cada tortilla con el pollo y mezcla de vegetales, espolvorear con el queso Cheddar, tocino y Monterrey Jack. Doblar la tortilla por la mitad y coloque en un molde para hornear.

Cocinar quesadillas en el horno precalentado hasta que los quesos se derritan, a unos 10 minutos.

**Ingredientes**

1 Libra pechuga pechuga de pollo deshuesada, cortada en dados

1 (1.27 onzas) paquete sazonador fajita

1 Cucharada aceite vegetal

2 Pimiento verde picado,

2 Pimiento rojo, picado

1 Cebolla picada

10 (10 pulgadas) tortillas de harina

1 (8 onzas) de queso Cheddar

1 Cucharada tocino

1 (8 onzas) de queso Monterrey Jack rallado

**Se cree que es de México, pero quesadillias son un platillo Americano.**