



Quésadillas grillées avec chorizo et salsa d'ananas Casa Mendosa^{MC}

2 ou 4 portions 6 / 35 minutes



INGRÉDIENTS

4 tortillas blanches de 7 po Casa Mendosa^{MC}

1/4 petit oignon rouge, coupé en très petits dés

1 c. à soupe de jalapeno mariné, en petits dés

1/2 tasse d'ananas frais, pelé et coupé en petits dés

2 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîches, lavées, séchées et hachées

1 c. à thé d'huile végétale, et plus pour badigeonner les tortillas

Chorizo frais, la viande retirée du boyau

2/3 tasse de cheddar râpé
Jus d'une lime

Four à panini ou gaufrier

Sel et poivre noir fraîchement concassé, au goût

Salsa de tomates, crème sure et avocat haché, pour le service (facultatif)



INSTRUCTIONS

 Préparation: **20 min** | Cuisson: **15 min** | Total: **35 min**

- 1** Combiner le jus de lime avec l'oignon, le jalapeno, l'ananas, la coriandre, le sel et le poivre dans un petit bol d'acier inoxydable, de céramique, de verre ou de métal, en remuant de temps en temps. Laisser mariner à température ambiante pendant environ 15 minutes.
- 2** Chauffer l'huile végétale dans une poêle antiadhésive moyenne sur feu moyen-vif. Ajouter le chorizo et cuire, en défaisant la viande avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que le tout soit brun, environ 3 minutes. Égoutter et réserver.
- 3** Préchauffer un four à panini à intensité moyenne-élevée. Badigeonner un côté de 2 tortillas d'huile et les déposer, face sèche vers le haut, sur un plan de travail. Parsemer 1/3 tasse de fromage sur chacune d'elle. Fermer en sandwich avec les tortillas restantes et badigeonner le dessus d'huile.



Quésadillas grillées avec chorizo et salsa d'ananas Casa Mendosa^{MC}

2 ou 4 portions 6 / 35 minutes

INSTRUCTIONS



Préparation: **20 min** | Cuisson: **15 min** | Total: **35 min**

4

Une à la fois, déposer les quésadillas dans le four à panini et fermer délicatement le couvercle (ne pas presser). Cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et que le fromage soit fondu, de 4 à 6 minutes. Répéter avec l'autre quésadilla.

5

Couper les quésadillas en quartiers et garnir de chorizo et de salsa d'ananas. Accompagner de salsa de tomates, de crème sure et d'avocat, si désiré.