

AvikoCrazy RecipesFries-adillasWITH AVIKO PREMIUM  
TURBO FRIES 9MM10 porcionesingredientes

1 kg.	Aviko Premium	5	Aguacates
	Turbo fries 9 mm	2	El jugo de dos limones
20	Tortillas	1	Cebolla roja picada
800 gr.	De atún en aceite escurrido	1	Cucharadita de comino molido
10	Tomates en rodajas	½	Pimiento rojo finamente picado
5	Cebolletas, cortadas en aros		Un puñado de cilantro
400 gr.	De queso		

preparación

Comenzar con el guacamole: cortar el aguacate por la mitad y quitar el hueso. Sacar la pulpa y triturlarla hasta obtener un puré espeso. Mezclar la cebolla roja, el comino en polvo, el pimiento rojo, el cilantro y el jugo de limón con el puré de aguacate y sazonar con sal y pimienta. Escurrir el atún y rallar el queso. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Esparcir el queso y luego el atún sobre la mitad de las tortillas y rociar con las cebolletas cortadas. A continuación colocar encima de las tortillas las rodajas de tomate y las papas fritas crujientes, cubriéndolas con el resto de las tortillas y presionar ligeramente. Calentar un sartén con un chorrillo de aceite y dorar la quesadilla 5 minutos a fuego medio, dándole la vuelta a mitad de la preparación. Cortar las quesadillas en porciones triangulares y servir las con el guacamole y algunas papas fritas más.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES