

Pizzadillas

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas Tortillas integrales

Para la salsa:

4 pzas Jitomates, sin semillas y troceado

½ pza Cebolla, troceada

1 pza Ajo, picado

1 tza Puré de tomate

4 pzas Hojas de albahaca

1 ramita Tomillo

120 g Queso Oaxaca, deshebrado

2 pzas Pechuga jamón de pavo, en rebanadas

40 g Pimiento morrón de colores, en cuadros chicos

10 g Albahaca

¼ pza Cebolla morada, fileteada

½ tza Requesón

1 cdas Miel

½ pza Manzana verde, en gajos

2 pzas Salchichas, en rebanadas

4 cdas Nueces

Procedimiento:

1. **Para la salsa**, acitronar cebolla y ajo, añadir jitomate y cocinar hasta que suelte sus jugos. Añadir puré de tomate y cocinar por 5 minutos.
2. Salpimentar y añadir hojas de albahaca y tomillo. Cocinar unos minutos más. Licuar, regresar al calor, rectificar sazón y textura.
3. **Para la pizzadilla**, con la tapa de un recipiente cortar en círculos medianos las rebanadas de jamón.
4. Colocar la tortilla sobre un sartén a temperatura media, untar salsa de jitomate, encima un poco de queso, jamón, pimientos, albahaca y cebolla morada. Tapar un par de minutos para fundir el queso.
5. **Para la pizzadilla dulce**, en una sartén con unas gotas de aceite saltear salchichas hasta que obtengan un color dorado.
6. Colocar la tortilla sobre un sartén a temperatura media, untar requesón, bañar con un poco de miel, añadir nueces, manzana y por último salchicha salteada. Tapar con otra tortilla.
7. Dejar enfriar y guardar en un recipiente.