POLLOS Y AVES:

<u>QUESADILLAS DE POLLO</u>

INGREDIENTES:

1 Lata de sopa de crema de pollo Campbell's

3/4 Libra de pechuga de pollo desmenuzada (cocida)

1 Taza de queso Cheddar

8 Tortillas (8 pulgadas)

Chiles jalapeños a gusto

PREPARACION:

Utilizando un recipiente, une la sopa de crema de pollo y el pollo. Coloca esta mezcla sobre la mitad de la tortilla, polvorea queso y jalapeño a gusto sobre la mezcla.

Dobla la tortilla y presiona las puntas para que se cierren. Ponlas en una parrilla de horno con un poquito de queso por encima.

Hornéalas a 400 grados por unos 8 minutos o hasta que estén calientes. Sírvelas con salsa y crema agria.