

QUESADILLAS



CASITAOAXACA.COM

Unsere Quesadillas werden wie unsere Tacos auf Tortillas aus Masa Harina Maismehl serviert. Diese Tortillas sind 20 cm gross und werden mit geschmolzenem Käse und hausgemachtem schwarzen Bohnenmousse gefüllt, dann knusprig gegrillt. Eine etwas größere Portion als ein Taco.

QUESADILLA STEAK

Gegrillte Steakwürfel, Pico de Gallo, mit Guacamole und milder oder scharfer Salsa nach Wahl.

QUESADILLA CHIPOTLE CHICKEN

Gegrilltes Huhn in hausgemachter würzig-rauchiger Sauce (scharf), mit "pickled" Jalapenos.

QUESADILLA BAJA CALIFORNIA

Mit frittiertem Kabeljau, Cole Slaw und Chipotle Mayonnaise.

QUESADILLA CON CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen anstelle von Bohnenmousse, Feta und Salsa Verde.

QUESADILLA MOLE NEGRO DE OAXACA

Gegrilltes Huhn in Oaxaca's berühmter Mole Negro, eine würzig-nussige, komplexe Sauce, aus der kulinarischen Hochburg's Mexikos.

QUESADILLA COCHINITA PIBIL

Ein Klassiker: geschmortes Schweinefleisch in fruchtig-würziger Marinade, mit roten Zwiebeln eingelegt in Orangen – und Limetensaft und gelber Salsa.

QUESADILLA CALABACINES Y BERENJENAS

Gebratene Zucchini und Auberginen auf Süsskartoffelpürre mit spritziger Salsa Verde.

QUESADILLA PLATANOS

Gebratene, süsse Platanosstücke (Kochbananen) mit Chipotle Mayonnaise.

QUESADILLA CARNE CON PASILLA

Gegrilltes Fleisch nach Wahl (Steak, Pork oder Chicken), mit gebratenen Zucchini und rauchig-fruchtiger Salsa Pasilla.

QUESADILLA AL PASTOR CON SALSA DE PIÑA

Pulled Pork in Mexiko Citys beliebtester Marinade, mit Ananasstückchen.

QUESADILLA CON CORDERO

Lammkeule, zart geschmort in einer exotischen Sauce, mit einer Jalapeno-Minze Salsita und Fetakäse, hier nicht mit Bohnenmoussekäse.