

Learn how to make a
**Taco Pizza
Quesadilla**



by



iowa total care



INGREDIENTS

- 2 whole-wheat flour tortillas
- ½ cup + 2 tablespoons shredded Mexican cheese, divided
- ¼ cup salsa, plus additional for serving
- ¼ cup chopped cooked chicken
- 1 tablespoon sliced pitted ripe olives
- 1 green onion, thinly sliced
- ⅓ cup crushed nacho chips

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 400°F.
2. For quesadilla crust, line a baking sheet with parchment paper or aluminum foil. Sprinkle one tortilla with ½ cup Mexican cheese, spreading out evenly. Place second tortilla on top of the cheese. Bake for 5 minutes. Remove from oven.
3. Spread salsa over top of the quesadilla crust. Top with chicken, olives and green onion. Sprinkle with remaining 2 tablespoons cheese and chips.
4. Return to oven and bake for 5 to 6 minutes or until edges are brown and cheese is melted. Cut into wedges. If desired, serve with additional salsa. Serves 4.

Adapted from: <https://www.hy-vee.com/recipes-ideas/recipes/taco-quesadilla-pizza-bites>

To learn more, visit **IowaTotalCare.com**.

Iowa Total Care provides Medicaid health insurance to Iowans. Established in 2019, Iowa Total Care exists to transform the health of communities we serve, one person at a time.



Aprenda a preparar
**quesadillas
estilo pizza**



por



iowa total care



INGREDIENTES

- 2 tortillas de harina integral
- ½ taza de queso mexicano rallado + 2 cucharadas de este queso por separado
- ¼ de taza de salsa y salsa adicional para servir
- ¼ de taza de pollo cocido picado
- 1 cucharada de aceitunas maduras sin carozo, cortadas en rebanadas
- 1 cebolla verde cortada en finas rebanadas
- ⅓ de taza de nachos triturados

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 400 °F.
2. Para la masa de las quesadillas, cubra una bandeja para hornear con papel de pergamino o de aluminio. Coloque ½ taza de queso mexicano en una tortilla y espárzala de manera pareja. Coloque la segunda tortilla arriba del queso. Hornee durante 5 minutos. Retírela del horno.
3. Esparza la salsa arriba de la masa de la quesadilla. Agregue arriba el pollo, las aceitunas y la cebolla verde. Esparza las 2 cucharadas restantes de queso y los nachos.
4. Vuelva a colocar la quesadilla en el horno y cocine durante 5 o 6 minutos, o hasta que se doren las puntas y se derrita el queso. Corte la quesadilla en cuñas. Si lo desea, sirva con más salsa. *Rinde 4 porciones.*

Receta adaptada de: <https://www.hy-vee.com/recipes-ideas/recipes/taco-quesadilla-pizza-bites>

Para obtener más información, visite **IowaTotalCare.com**.

Iowa Total Care ofrece el seguro médico de Medicaid a los habitantes de Iowa. Establecido en 2019, Iowa Total Care existe para transformar la salud de las comunidades a las que asistimos, una persona a la vez.

