



COSTRA DE PASTOR CON QUESO OAXACA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500g de carne de ternera magra
- 500g de carne de cerdo
- 200g de piña
- Queso oaxaca La Villita
- Tortillas de harina

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! ¿Quieren preparar algo delicioso? Disfruten una rica costra de pastor con queso oaxaca La Villita. Aquí los pasos:

Cortamos la piña sin cáscara en trozos pequeños.

Hervimos los chiles durante 5 minutos o hasta que estén suaves.

Licuamos los chiles con los dientes de ajo, el clavo, el comino, el orégano, el vinagre y la piña hasta obtener una salsa uniforme.

Agregamos la mezcla a la carne, dejamos que se prepare durante 10 minutos.

Después preparamos la carne, ya preparada la partimos en pedacitos y agregamos de un lado el queso.

Lo extendemos y dejamos dorar.

Agregamos la carne ya cocida y le damos vuelta para formar un taco.

Ya envuelta la servimos en la tortilla de harina y agregamos cilantro y cebolla.

¡Listo, amigas! Les va a quedar delicioso.