



FLAUTAS DE PAPA CON QUESO PANELA CANASTO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 papas
- 400g de queso panela canasto La Villita
- 1/4 tzs de leche
- 1 k de tortillas de maíz
- 1/4 tzs de crema
- 1/4 lechuga
- 90 g de margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Nadie se puede resistir a unos ricos taquitos dorados, ¿apoco no, amiga? Esta receta lo vale todo.

En una olla mediana, hervimos las papas por 15-20 min. En un recipiente grande, colocamos las papas, el queso desmoronado, la leche, 2 cdas de margarina, la sal y la pimienta. Aplastamos todo con un tenedor y mezclamos bien. Reservamos.

Colocamos suficiente margarina en una sartén mediana a fuego medio-alto. Colocamos 1 cucharada de la preparación de puré de papas con queso en una tortilla y enrollamos. Agregamos la tortilla con cuidado sobre la margarina caliente, con la unión hacia abajo. Freímos por unos 2-3 minutos o hasta que esté dorada por todos lados. Retiramos del fuego y colocamos sobre un plato cubierto con servilletas de papel para que absorban el exceso.

Servimos acompañados con salsa al gusto, decoramos con crema y más queso panela canasto por encima de todos los taquitos.

 LaVillitaMX  @LaVillita