



ROLLITOS CON QUESO RANCHERO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 4 tortillas de harina
- 300 gramos de queso ranchero La Villita
- 2 jitomates medianos
- ½ cebolla
- 1 pepino
- ½ pimiento morrón
- 2 zanahorias
- 250 gramos de lechuga
- 2 ramas de cilantro
- Un vaso de yogurt natural
- Una cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, lo saludable no está peleado con lo sabroso y esta receta con queso ranchero La Villita se los demostrará.

Para comenzar, picamos en cuadritos los jitomates y las cebollas. El pepino y el pimiento morrón los picamos en juliana y rallamos la zanahoria.

Lavamos y desinfectamos la lechuga y, con las manos, la cortamos en trozos pequeños para que quepan en nuestros rollitos. Ahora preparamos el aderezo: en la licuadora mezclamos el yogurt con el cilantro, el aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. ¡Así de fácil!

Tomamos nuestras tortillas de harina y untamos un poco de aderezo para humedecerlas. Luego colocamos nuestros vegetales y, lo más importante, el queso ranchero La Villita, que le dará un toque de suavidad a nuestros rollitos.

Esta receta rápida es ideal para un almuerzo o cena ligeros y podemos agregarle las verduras o vegetales que más nos gustan o usar también tortillas integrales.

¡Sabroso y sin culpas!

 LaVillitaMX  @LaVillita