



TACO CEREMONIAL

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana  Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de queso fresco La Villita desmoronado
- 4 chiles pasilla remojados y desvenados
- ½ cebolla picada
- 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 200g de escamoles
- 2 cucharadas de epazote picado
- 8 tortillas

Para el pico de gallo

- 1 aguacate
- 1 chile serrano picado
- 3 cucharadas de cebolla morada picada
- 1 taza de cilantro picado
- 2 limones
- 1 jitomate

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos taquitos son de Guanajuato y no me van a dejar mentir: son una delicia.

Ponemos en el sartén una cucharada de Margarina con sal La Villita y la cebolla, cuando dore agregamos los escamoles y epazote, cuece unos minutos y listo.

Tomamos los chiles y rellenos con la mezcla anterior y añadimos el queso fresco La Villita, lo ponemos después en la tortilla y los freímos en aceite caliente.

Para servir podemos hacerlo con pico de gallo y guacamole.

¡Buenísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita