



TACO GOBERNADOR DE CHICO JULIO

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- Jitomate picado
- Cebolla picada
- Pimiento picado
- Salsa de soya
- Hierbas aromáticas
- Sal y pimienta al gusto
- Tortilla de harina
- 4 camarones
- Queso tipo Manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta viene de uno de los lugares más ricos para comer taco gobernador en la Ciudad de México. La receta es de Chico Julio y les encantará. <o:p></o:p>

Ponemos los camarones en la parrilla y dejamos ahí hasta que se pongan rosas.

Sofreímos la cebolla, el pimiento y el jitomate picado hasta que se ablanden y mezclamos con los camarones.

Revolvemos la salsa de soya con las hierbas aromáticas y condimentamos con sal y pimienta al gusto. Luego la agregamos a nuestra mezcla de los camarones.

Finalmente, agregamos queso manchego La Villita hasta que se derrita y servimos en una tortilla de harina.

<o:p></o:p>

¡Deliciosísimo! <o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita