



TACOS CON CALABACITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de calabacita en cubos
- 1/2 taza de caldo de vegetales
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Pimienta al gusto
- 1 taza de queso panela La Villita
- 12 tortillas de maíz o harina, calientes
- 3/4 taza de jitomate picado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de aguacate picado
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara unos taquitos de calabacita para toda la familia, saben tan ricos que te pedirán más.

Calentamos la margarina en una sartén grande a fuego medio. Salteamos la calabaza en la margarina de 2 a 3 minutos. Incorporamos el caldo de vegetales, el comino, la sal y la pimienta. Cocinamos hasta que la calabaza esté suave y podamos picarla fácilmente con un tenedor, entre 5 y 7 minutos.

Rellenamos las tortillas calientes con la calabaza, agregamos jitomate, cebolla, aguacate, queso panela desmoronado y cilantro al gusto.

¡Riquísimos!

 LaVillitaMX  @LaVillita