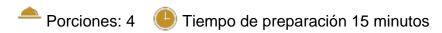
## Receta La Villita





## TACOS CON CALABACITA



Comida

## **INGREDIENTES**

2 cucharadas de margarina con sal La Villita
2 tazas de calabacita en cubos
3/4 taza de jitomate picado
1/2 taza de caldo de vegetales
1 cucharadita de comino en polvo
Pimienta al gusto
2 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

Pimienta al gusto

1 taza de queso panela La Villita

## **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!

