



TACOS DE BISTEC CON QUESO OAXACA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ kg de bistec
- 350 g de queso Oaxaca La Villita
- 4 tortillas de harina
- Jugo sazonador
- Aceite
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Den un toque diferente a un platillo clásico: tacos de bistec peor con el riquísimo queso Oaxaca La Villita.

Colocamos aceite en una sartén, cortamos los bisteces en tiras delgadas y aderezamos con sal y pimienta al gusto. Freímos las tiras y después de unos minutos agregamos un poco de sazónador.

Deshebramos el queso y lo agregamos a las tiras de carne, cocinamos hasta que se derrita y dejamos reposar durante cinco minutos con la sartén tapada para que el calor termine de fundir el queso.

Retiramos del fuego y servimos la carne en nuestras tortillas.

¿A poco no se les antoja tan sólo de imaginar el queso derretido, amigas? ¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita