



TACOS DE CAMARÓN LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 10 tortillas de maíz
- ½ cebolla morada en julianas
- 1 pimiento verde en julianas
- 1 pimiento rojo en julianas
- 1 pimiento amarillo en julianas
- 1 kilo de camarones pacotilla
- Consomé granulado al gusto
- 1 limón (el jugo)
- ½ kilo de queso monterrey La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Los tacos de camarón son una opción fácil, saludable y deliciosa para preparar cuando hace mucho calor o para cumplir un antojito de algo diferente. Con nuestra receta podrás gozar de este platillo típico de nuestras bellas costas.

En una sartén a fuego medio acitróna la cebolla con tu Margarina La Villita, una vez que cambien de color, agrega los pimientos y el ajo picadito para freirlos ligeramente.

Añade al sartén los camarones, sazónalos con el consomé y báñalos con el jugo de limón.

Saltea los camarones hasta cocerlos y cubre con el queso hasta que se gratine por completo.

Calienta las tortillas, forma los tacos con los ingredientes y sirve al momento.

Puedes acompañarlo con ensalada y la salsa de tu preferencia.