



TACOS DE LECHUGA AL LIMÓN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 500 gramos de carne molida de puerco o res
- ½ taza cebolla blanca, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 2 cucharadas salsa de ostión
- 2 a 4 cucharadas de cilantro, picado
- Hojas de lechuga, para servir
- 300 gramos de jitomate cherry
- 1 aguacate grande
- Sal
- Jugo de 2 limones

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una idea fresca para que hoy no comamos tortillas.

Primero vamos a cocinar la carne con un poco de Margarina sin sal La Villita, le ponemos la cebolla, el ajo y salpimentamos. Reservamos.

Tomamos los jitomates y el aguacate y los picamos, uno por la mitad y el otro en cubitos. Ponemos en un bol y revolvemos con el jugo de limón.

Ahora vamos a preparar los tacos. Con las hojas de lechuga, lavadas y desinfectadas, vamos a condimentarlas. En un recipiente ponemos media barrita de margarina, un pizca de sal y derretimos en micro, sacamos y vamos a tomar la hoja y la pasamos levemente por la margarina. Ponemos unos minutos en la sartén o comal, y ya están. Rellenamos con la carne y por encima ponemos el jitomate y aguacate.

Podemos acompañar con salsa, ¡delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita