



## TACOS DE LECHUGA CON QUESO Y SALSA DE CIRUELA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 6 piezas de ciruela rojas
- 1/4 taza de jugo de naranja natural
- 1/4 taza de agua
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 rama de canela chica
- 1 pieza de clavo de olor
- 1 cucharadita de chile morita finamente picado
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 rebanadas de queso panela La Villita en rebanadas delgadas
- Aceite en aerosol
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 taza de tomate jitomate cherry en mitades
- 8 piezas de hoja de lechuga francesa lavadas y desinfectadas
- 1/2 pieza de aguacate maduro, rebanado
- 2 cucharadas de cebolla morada picada

## MODO DE PREPARACIÓN

Disfruta un rico platillo en compañía de toda tu familia.<o:p></o:p>

Para la salsa<o:p></o:p>

Coloca las ciruelas en una olla y añade jugo de naranja, agua y vinagre. Agrega canela, clavo, chile morita y pimienta. Lleva a fuego medio y cuando comience a burbujear reduce la temperatura. <o:p></o:p>

Deja cocinar y mueve constantemente hasta que las ciruelas suavicen por cuatro minutos, aproximadamente. Espolvorea el azúcar y cocina por 5 minutos más hasta que obtengas una consistencia semi espesa y caramelizada. Muele la salsa en tu licuadora.<o:p></o:p>

Para el queso<o:p></o:p>

Barniza las rebanadas de queso panela con 1/2 cucharada de salsa de ciruela y cocínalas en un sartén caliente con un poco de aceite en aerosol, hasta que doren por ambos lados.<o:p></o:p>

Para el armado<o:p></o:p>

Calienta el aceite en el mismo sartén en donde cocinaste el queso y saltea los tomates cherry hasta que suavicen. Arma los tacos con una rebanada de queso dentro de las hojas de lechuga. <o:p></o:p>

Agrega encima los tomates asados, hojas de cilantro, rebanadas de aguacate y cebolla morada. <o:p></o:p>

Disfruta con más salsa a tu gusto.<o:p></o:p>