



## TACOS DE QUESO PANELA CON PICO DE GALLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- Queso Panela La Villita
- 1/2 tza de jitomate, picado
- 1/2 tza de cebolla, picada
- 2 cdas de chile jalapeño, picado
- 2 cditas de jugo de limón
- Tortillas de harina o maíz
- Sal y pimienta al gusto.

## MODO DE PREPARACIÓN

En un tazón mediano, combina el tomate, cebolla, chile, cilantro, jugo de limón y salpimienta.

Precalienta un sartén a fuego medio por 2 min. Coloca el queso (previamente rebanado o rallado) en el sartén en una sola capa. Asa por ambos lados por aproximadamente de 30-45 segundos de cada lado.

Calienta las tortillas, coloca una rebanada de queso (recién doradito) dentro de cada tortilla y agrega pico de gallo.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita