



TACOS DORADOS CON RÁBANOS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de queso fresco La Villita
- 1 pechuga de pollo
- 1 kilo de tortillas
- 1 cebolla morada
- 1 rábano
- Lechuga
- Crema
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, comamos con la familia uno de mis platillos preferidos. Se volverá una de tus recetas favoritas, también.

Primero cocemos el pollo y lo desmenuzamos. Reservamos.

En una sartén, ponemos aceite y esperamos a que caliente. Mientras esperamos, hacemos tacos con el pollo y las tortillas, si no se quedan cerrados utiliza un palillo. Pasamos por el aceite y vamos colocando en servitoallas.

Para servir ponemos lechuga, la crema, el queso fresco La Villita rallado, la cebolla en tiras y unos rábanos.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita