



TACOS DORADOS DE PAPA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 16 tortillas medianas de maiz
- 2 papas grandes cortadas en cubos medianos
- 1/2 taza de leche
- Margarina sin sal La Villita
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 1/2 taza de salsa roja
- 1 taza de queso panela La Villita
- 1 taza de lechuga fileteada
- 1/2 taza de crema
- 1/4 de cebolla morada fileteada

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a toda la familia con unos taquitos dorados de papa y queso.

Cocemos la papa en agua hirviendo con sal; cuando esté suave escurrimos y mezclamos con la mantequilla, la leche, la cebolla picada y la mitad del queso panela La Villita. Rellenamos las tortillas con la mezcla, sujetamos con un palillo y freímos en margarina sin sal La Villita hasta que doren.

Para terminar, agregamos la lechuga, la salsa, la crema, el resto del queso panela La Villita y la cebolla morada. ¡Deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita