Receta La Villita

TACOS DORADOS DE QUESO Y PAPA

Porciones: 8 Tiempo de preparación 45 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 pieza de cebolla finamente picada
- 3 piezas de papa en cubos chicos
- 1 taza de queso panela La Villita desmoronado
- 12 piezas de tortillas de maíz
- 1 pieza de diente de ajo
- 3 piezas de jitomate
- 4 cucharadas de cilantro
- Sal
- Pimienta
- 1/2 taza de col
- 1/2 taza de col morada

MODO DE PREPARACIÓN

Sigue esta receta y deleita a tu familia con una comida rápida y económica.

Precalienta tu horno a 180 C. En un sartén calienta aceite junto con cebolla y papa, deja dorar y añade queso panela La Villita, sal y pimienta; incorpora perfectamente.

Coloca una cucharada de relleno en el extremo de cada una de las tortillas y enróllalas formando los tacos. Acomódalos uno al lado del otro en una charola, rocía un poco de aceite en aerosol y hornéalos hasta que estén crujientes.

Para acompañar, asa en un sartén ajo, cebolla, chiles y tomates, pasa a un molcajete y mezcla, sirve los tacos con la salsa y la col.

LaVillitaMX @LaVillita