



TACOS DORADOS DE ZANAHORIA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 6 zanahorias
- Queso panela La Villita
- Crema
- Queso oaxaca La Villita
- 1/4 de cebolla
- Sal
- Pimienta
- Tortillas
- Aceite
- Lechuga

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta forma distinta de hacer tacos dorados les encantará, además así reducen un poquito el consumo de carne.

Primero pelamos las zanahorias y rallamos, picamos la cebolla en julianas. Freímos con un poco de aceite la cebolla y la zanahoria, hasta que la cebolla se cristalice y se ablande la zanahoria.

Ya blanda la zanahoria hacemos los tacos. Ponemos queso Oaxaca La Villita junto con la zanahoria. Freímos los tacos y los colocamos en papel absorbente.

Servimos los tacos, y para que se vean más deliciosos ponemos la lechuga, la crema y el queso panela La Villita.

¡Listo! Una comida diferente a las demás, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita