



TACOS GOBERNADOR

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- ½ cebolla morada en julianas
- 1 pimiento verde en julianas
- 1 pimiento rojo en julianas
- 1 pimiento amarillo en julianas
- 1 kg de camarones pacotilla
- Consomé granulado al gusto
- 1 limón (el jugo)
- ½ kg de queso Monterrey Jack La Villita
- Tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta deliciosa receta se convertirá en su favorita.

Primero acitronamos la cebolla en la mantequilla derretida, al cambiar de color agregamos los pimientos y el ajo picadito freímos un poco. Integramos los camarones, sazonamos con el consomé granulado y bañamos con el jugo de limón.

Cocinamos hasta que los camarones se cuezan y cubrimos con el queso Monterrey Jack. Luego los dejamos en el fuego hasta que se derritan. Después calentamos las tortillas, hacemos los tacos con los camarones y servimos al momento. Acompañamos con ensalada y la salsa de su preferencia

¡Es increíble y deliciosa, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita