



## TACOS GRATINADOS CON QUESO AMERICANO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 2 tazas de carne deshebrada
- 12 tortillas
- 5 tomates rojos cocidos
- 1/4 de taza de crema
- 1 paquete de queso americano La Villita
- Sal
- Jugo sazónador
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, prueba estos tacos suaves y sencillos que cierran con el toque del queso americano La Villita.

Cocemos un poco la carne con sal y pimienta. Apartamos del fuego. Licuamos los tomates cocidos con la crema, sal y sazónador, colamos.

Enrollamos los tacos con la carne y acomodamos en un recipiente para horno. Vertemos sobre los tacos la salsa de la licuadora y colocamos encima el queso americano La Villita. Tapamos con papel aluminio.

Ponemos en el horno durante 20 minutos o hasta que el queso tome un color dorado.

¡Buen provecho!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita