



## TAQUITOS DE BISTEC CON QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

#### Para los tacos

- 500 g de bistec
- 2 cubitos de margarina sin sal La Villita
- 12 tortillas de harina
- 2 tazas de queso manchego rallado La Villita

#### Para el pico de gallo

- 4 jitomates picados finamente
- ½ cebolla chica picada finamente
- 2 chiles serranos picados finamente

- 3 cdas. de cilantro troceado
- 1 limón (el jugo)
- 4 cdas. de crema ácida
- Perejil picado finamente

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta queda riquísima, amiga. Es fácil y práctica de elaborar, te comparto cada paso.

Ponemos a calentar una sartén con un poco de margarina sin sal La Villita, freímos los bisteces en trozos alargados hasta que se cocine al término deseado. Por otro lado, calentamos las tortillas de harina y rellenamos con un poco de queso manchego La Villita y unas tiras de bistec. Cocinamos a fuego medio hasta que las tortillas tengan un color dorado uniforme y la corteza esté crujiente.

Para el pico de gallo: mezclamos todos los ingredientes y marinamos por 10 minutos antes de servir. Una vez que estemos listas para servir las quesadillas de inmediato colocamos nuestra salsa recién hecha de pico de gallo y listo. ¡A comer se ha dicho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita