Receta La Villita

TAQUITOS DE LECHUGA Y PICADILLO

Porciones: 6 Tiempo de preparación 30 minutos

Comida

INGREDIENTES

- Lechuga romana
- Cebolla cambray
- Jícama picada
- Cacahuate
- Granada
- 1/2 kg de carne molida
- Queso Panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Preparen unos taquitos deliciosos y originales.

Selecciona las hojas de lechuga romana más pequeñas y resistentes, lávalas y desinféctalas.

En un sartén sofríe la cebolla picada con aceite, agrega la carne y cocina, cuando esté lista agrega la jícama y el aguacate.

Sirve el picadillo sobre las hojas de lechuga, agrega tiras de Queso Panela La Villita y decora con granada.

LaVillitaMX @LaVillita