



TAQUITOS DORADOS CON PAPA Y DOBLE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 16 tortillas medianas de maíz
- 2 papas grandes cortadas en cubos medianos
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharadas de margarina con sal, La Villita
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 1 taza de queso manchego La Villita
- 1 taza de lechuga fileteada
- 1/2 taza de crema
- Aceite suficiente para freír
- 1/2 taza de queso panela, La Villita (desmoronado)

MODO DE PREPARACIÓN

¡Prepárales unos ricos taquitos dorados! Esta receta es rica, fácil y muy rápida de hacer, amiga.

Ponemos a cocer las papas en agua hirviendo con sal; cuando estén suaves escurrimos y mezclamos con la margarina, la leche, la cebolla picada y la mitad del queso manchego. Rellenamos las tortillas con la mezcla, sujetamos con un palillo si es necesario y freímos en aceite caliente hasta que doren.

Terminamos decorando con la lechuga, crema, queso panela, desmoronado y ¿por qué no? Tu salsa favorita. ¡A comer se ha dicho!

[f](#) LaVillitaMX [t](#) @LaVillita