



TAQUITOS DORADOS VEGETARIANOS

 Porciones: 24  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- Aceite
- 3 pimientos verdes
- 2 jitomates
- 250 gramos de queso Chihuahua La Villita
- 1 cebolla
- 1 kilo de tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Una opción para disfrutar las verduras, amigas.

Vamos a comenzar lavando y cortando las verduras, ponemos en una sartén un poco de aceite y sofreímos el jitomate. Creamos una mezcla con todas las verduras y rellenas las tortillas. Antes de cerrar el taco, colocamos unas tiras de queso Chihuahua y ponemos un palillo para cerrarlo.

Mientras, en una sartén agregamos aceite y hasta que esté muy caliente colocamos los tacos. Escurrimos el aceite y ponemos en una servitoalla.

Servimos con ensalada y disfrutamos.