



## TAQUITOS GOBERNADOR

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 1/2 cebolla morada, en juliana
- 90 g Margarina La Villita
- 1 pimiento morrón, en bastones
- 1/2 taza apio
- 1 kg de camarón pacotilla
- 1 pizca orégano
- 1 limón, jugo
- 200 g de Queso Doble Crema La Villita
- 12 Tortillas de harina

## MODO DE PREPARACIÓN

Sofríe la cebolla en una sartén grande a fuego medio con la margarina durante 5 minutos, sin dejar de mover.

Agrega el pimiento y el apio. Cocina por 3 minutos. Agrega los camarones, sazona con orégano y sal; y baña con el jugo de limón. Mueve constantemente hasta que los camarones se hayan cocido.

Calienta las tortillas en el comal, rellénalas para formar los tacos y sírvelos calientes. Acompaña con salsa de chile morita y espolvorea en cada taco un poco de Queso Doble Crema La Villita

---

 LaVillitaMX  @LaVillita