



TAQUITOS TROPICALES

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- Tortillas de maíz
- 2 cdas. Margarina La Villita, sin sal
- 2 filetes de pescado
- 1 tza de mango, picado
- 1 ramo de cilantro, picado
- 150 g de Queso Doble Crema La Villita
- Mayonesa, al gusto
- Limones, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Limpia bien los filetes de pescado y salpimienta. En una sartén calienta la margarina y cocina el pescado por cado lado. Aparta y cortar en tiras o cubos.

Calienta las tortillas

Para armar los tacos, coloca el pescado en cada tortilla, agrega una cucharada de mayonesa, añade los cubitos de mango, el Queso, desmoronado, unas gotas de limón y decora con cilantro picado.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita