



VOLCÁN DE CARNE AL PASTOR CON QUESO OAXACA LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- Carne de cerdo al pastor
- Cebolla
- Cilantro
- Piña
- Jitomate
- Queso Oaxaca La Villita
- Tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Le traigo una receta deliciosa. Unos deliciosos volcanes de carne al pastor con queso oaxaca La Villita.

Doramos las tortillas en un comal hasta que queden tostadas.

Colocamos en cada tostada un poco de carne y distribuimos el queso.

Mezclamos el cilantro con la cebolla, la piña y el jitomate.

Sazonamos con un poco de sal.

Servimos con un poco de salsa y la mezcla de piña encima.

Disfrutemos este platillo con la familia, amigas.