



TACO ÁRABE "EL EGIPCIO"

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
|  Pan Pita |  Cebolla |
|  Queso Oaxaca La Villita |  Jitomate |
|  Bistec |  Pepino |
|  Costilla |  Aderezo |
|  Lechuga |  Crema |
|  Cilantro | |

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, descubran cómo preparar un Taco Árabe al estilo "El Egipcio"

Primero ponemos a calentar el pan pita, le agregamos el Queso Oaxaca La Villita gratinado y tapamos con el otro pan pita. Servimos, abrimos una de las tapas y agregamos bistec, costilla asada, lechuga, cilantro, cebolla, jitomate, pepino y el aderezo de su gusto.

Después cerramos con la tapa, cortamos y agregamos la crema para comenzar a disfrutar. ¡Listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita