



Chipilo

PORCIONES

12

TIEMPO

15 min

DIFICULTAD

* * * * *

TACOS DORADOS DE QUESOS

INGREDIENTES

12 tortillas.

12 rebanadas de queso manchego **Chipilo®**

6 rebanadas de queso americano **Chipilo®**

300 gr de Crema **Chipilo®**

100 gr de lechugas en jullana.

Queso Cotija rallado al gusto.

Salsa de su preferencia al gusto.

Mantequilla Chipilo con un poco de Aceite para freír.

PREPARACIÓN

- 1 Rellenar las tortillas con una rebanada de queso manchego y media de queso americano unos segundos
- 2 Cerrar y freír en la mantequilla, hasta que queden dorados y crujientes.
- 3 Servir sobre una cama de lechuga, cubrir con crema, salsa y queso fresco.



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO