Tacos de queso

Autore: Alessandro

Tacos al Formaggio

Altre immagini:

Ingredienti

- 1 cipolla media tritata
- olio extravergine d'oliva
- 450 gr di pomodori pelati
- 120 gr di peperoncino verde privato dei semi e tritato
- 1 cucchiaino di origano secco pestato
- 12 tortillas
- 250 gr di formaggio tipo caciotta
- 1 tazza di panna acida.

Preparazione

Soffriggere la cipolla in 2 cucchiai d'olio fino a farla intenerire. Unire i pomodori pelati, i peperoncini e l'origano.

Cuocere lentamente per 20 minuti fino a che il sugo si addensa. In un padellino profondo immergere ogni tortilla in

2 cucchiai d'olio bollente per 10 secondi. Asciugare in carta assorbente. Tagliare il formaggio in 12 strisce. Mettere

una striscia di formaggio e 2 cucchiai di salsa al centro di ogni tortilla, chiudere bene i bordi. Sistemare su un

piano di cottura, coprire con carta d'alluminio. Cuocere in forno a 180° per 7-10 minuti. Scoprire e cuocere ancora

3-4 minuti. Riaprite le tortillas, aggiungere la panna acida e arrotolare.

Note

P.S 1 tazza corrisponde a circa 220 gr.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Mexico	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	