



Flautas de queso bandera

Categoría: Plato Fuerte, Huevo y lácteos, Tortilla, Salsas

Esta receta tiene el toque picosito que te hará chuparte los dedos.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 240 g de Queso panela
- 12 piezas de Tortillas
- 1/2 taza de Aceite
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña® (475g)
- 1 frasco de Salsa Taquera La Costeña® (475g)
- 1/2 taza de Crema ácida
- 2 piezas de Cebollita cambray en rodajas
- 60 g de Queso panela para rallar



Preparación

1. Cortar el queso panela en bastones, calentar las tortillas y hacer tacos rellenando cada tortilla con un bastón de queso, asegurar con un palillo.
2. Calentar el aceite y freír los tacos hasta obtener un color dorado por ambos lados.
3. Calentar la Salsa Verde Calentar la Salsa Taquera La Costeña® y reservar. La Costeña® y reservar.
4. Cortar la cebolla cambray en rodajas y sacar aros, picar los rabos de la cebolla y reservar. Rallar el queso panela restante.
5. Servir los tacos, bañar una mitad con Salsa Verde La Costeña®, la otra mitad con Salsa Taquera La Costeña®, crema ácida en el centro, el queso panela rallado, los aros y los rabos de cebolla y la Salsa verde y Taquera La Costeña® adicional al gusto.