

Codzitos



Ingredientes

Jitomate : 6 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Queso Seco: 50 g

Chile serrano: 2 Unidades

Cilantro fresco: 1 Ramillete

Tortillas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Preparación

- Licuar los jitomates, *ajo* y *cilantro*
- Freír la salsa, *sazonar* con sal hasta que reduzca y cambie de *color*.
- Enrollar las tortillas y sujetarlas con *palillo*, dejar deshidratar.
- Freír los tacos hasta que estén dorados.
- Servir los codzitos sobre una cama de salsa, bañar con queso seco o añejo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/codzitos>