

Tacos de Quintoniles

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Chiles serranos: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Quintoniles: 500 Gramos

Tortillas De Maíz: c/n

Cebolla: 1 unidad

Cilantro: 1 Atado

Jocoque: 200 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite *cebolla* picada hasta que quede transparente
- Añadir el *ajo* y *chile* finamente picados y sofreír 2 minutos.
- Agregar los quintoniles limpios y cocinar 2 minutos.
- incorporar el *jocoque*, *sazonar* con sal ; cuando empiecen a soltar líquido, tapar el sartén y apagar el fuego.
- Escurrir el líquido , agregar el *cilantro* picado y reservar.
- Calentar tortillas de maíz por ambos lados, rellenar con los quelites, formar los tacos y servir calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-quintoniles>