



Tacos de flor de calabaza

Ingredientes

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- ½ taza de dientes de elote amarillo
- 1 calabacita picada
- 24 flores de calabaza
- 2 ramas de epazote
- 2 chiles jalapeños en rodajas y desvenados
- ½ taza de queso panela desmoronado

Modo de preparación

1. Calienta en un sartén la mantequilla y agrega la cebolla a fuego bajo, hasta que esté suave pero no dorada.
2. Incorpora los dientes de elote, las calabacitas, las flores de calabaza, el epazote y los chiles en rodajas.
3. Cocina todo a fuego bajo y al momento de servir, calienta las tortillas hechas con MASECA®, forme los tacos y agregue un poco de queso.