



# Tortillas con PractiCarne Zenú

**Tiempo de preparación:** 25 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

**200g** de PractiCarne Zenú

**3 cdas.** de salsa para carnes.

**1/2** taza de cebolla blanca.

**1/2** taza de tomate maduro picado.

**1/4** taza de cilantro finamente picado.

**2 cdas.** de vinagre.

Ají al gusto.

Tortillas de maíz.

**1/2** taza de guacamole.

**1/2** taza de crema agria.

**1/2** taza de queso amarillo.

**1/2** taza de lechuga picada en julianas.

## Preparación

1. En una sartén caliente la salsa, adiciona la **PractiCarne Zenú** y mezcla hasta que esté caliente.
2. Para el pico de gallo: mezcla el tomate, la cebolla, el cilantro, el vinagre y el ají.
3. Arma las tortillas así: a cada tortilla ponle lechuga picada, un poco de pico de gallo, **PractiCarne Zenú** y queso. Acompaña con guacamole y crema agria.

**Zenú**