



# Tacos de flor de calabaza

## *Ingredientes*

- 2 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. de cebolla picada
- ½ taza de dientes de elote amarillo
- 1 calabacita picada
- 24 flores de calabaza
- 2 ramas de epazote
- 2 piezas de chile cuaresmeño desvenado y en rodajas
- 8 tortillas hechas con MASECA Blanca
- ½ taza de queso doble crema 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, calabacitas, flores de calabaza, epazote y chiles en rodajas.
- 3.** Cocina todo a fuego bajo y al momento de servir, calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y añade un poco de queso.