



CALDO DE CHILE ANCHO CON NOPALES

Ingredientes:

- 4 piezas de nopales cortados en cuadros pequeños
- 1 ½ de agua
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de sal
- 2 litros de caldo de pollo
- 4 piezas de chile ancho, remojados en agua caliente y escurridos
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 50 g de queso panela cortado en cuadros pequeños para decorar

Procedimiento:

1. Cuece los cuadritos de nopal con el agua, la cebolla, el ajo y la sal. Escurre y reserva.
2. Licúa una taza de caldo de pollo con el chile ancho, la cebolla, los ajos y el consomé de pollo en polvo.
3. Vierte la mezcla anterior sobre una cacerola, añade el resto de caldo de pollo y deja hervir a fuego bajo durante 15 minutos. Rectifica sazón y añade los cuadritos de nopal cocidos. Hierve durante 5 minutos más.
4. Sirve caliente decorando con cuadritos de queso panela.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4