



MEDALLONES CON NOPALES EN SALSA GUAJILLO

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 6 medallones de res gruesos
- 6 nopales baby limpios
- 2 cucharadas de aceite
- 200 g de queso Oaxaca deshebrado
- 6 jitomates cocidos
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles guajillos cocidos
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones y los nopales, calienta el aceite y fríe los medallones al término de tu elección y en un comal o en otra sartén asa los nopales.
2. En un refractario coloca los medallones, encima coloca el nopal y el queso, hornea en el microondas hasta que se gratine el queso reserva.
3. Para la salsa licúa los jitomates con el resto de los ingredientes calienta el aceite y sofríe la salsa. Sirve tus medallones gratinados y báñalos con la salsa de guajillo.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4