



## MOLCAJETE DE CARNES

### Ingredientes:

- 4 piezas de arrachera
- 4 piezas de chorizo limpio
- 12 nopales limpios
- 12 cebollas cambray con rabo
- 400 gr de queso fresco, cortado en bastones
- Salsa verde al gusto
- Salsa roja al gusto

### Procedimiento:

1. Calienta una parrilla y cuece la arrachera, el chorizo, los nopales y las cebollas cambray. Reserve.
2. Corte la arrachera cocida en tiras gruesas y coloque dentro de un molcajete. Añada el chorizo y los vegetales cocidos. Incorpore el queso fresco.
3. Sirva y acompañe con salsa verde y roja al gusto.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4