NOPALES GRATINADOS

Ingredientes:

- 12 nopales chicos
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 300 gr de champiñones fileteados
- 500 gr de queso Oaxaca, deshebrado

Procedimiento:

1. En un comal asa los nopales sazonando con un poco de sal y pimienta,
2. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega el ajo y los champiñones, sazona con sal y pimienta.
3. En una charola para horno, coloca los nopales previamente asados, sirve porciones de champiñones y cubre con el queso Oaxaca.
4. Hornea hasta que gratine.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4