PECHUGAS RELLENAS DE NOPAL CON SALSA DE CHILE ANCHO

Ingredientes:

• 4 milanesas delgadas de pechuga • 6 piezas nopal cortado en tiritas • ½ pieza cebolla blanca rebanada • 1 diente ajo finamente picado • 1 cucharada de aceite vegetal • 4 piezas chile ancho desvenado y remojado en agua caliente • 2 piezas jitomate asadas • 3 dientes de ajo asados • ¼ cebolla blanca asada • 4 cucharaditas consomé de pollo en polvo • Sal al gusto • Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Cuece los nopales con un poco de sal. Escurre y reserva. 2. En una cacerola vierte el aceite y calienta, posteriormente añade la cebolla y cocina hasta que se torne transparente, incorpora el ajo, después los nopales y cocina 5 minutos más. Rectifica sazón y reserva. 3. Salpimenta las pechugas y rellénalas con la preparación anterior. 4. Coloca una sartén a fuego bajo con un poco de aceite y sella las pechugas hasta que estén cocidas. Reserva. 5. Para la salsa, licúa los jitomates con el ajo, los chiles y la cebolla. Vierte la preparación sobre una cazuela y cocina durante 15 minutos. 6. Sirve en un plato la pechuga y baña con la salsa. Acompaña con un poco de nopales.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4