PIPIÁN CON NOPALES

Ingredientes:

- 1 taza de semillas de calabaza
- 2 chiles pasilla sin semillas
- 1 diente de ajo, pelado
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 3 cucharadas de aceite
- 350 gr de nopales, picados y cocidos

Procedimiento:

1. En una sartén tuesta las semillas de calabaza hasta que se doren, licúa con los chiles, el ajo, el agua y el consomé. En una cacerola calienta el aceite y fríe la salsa molida a fuego lento hasta que rompa el hervor.
2. Por último, agrega los nopalitos escurridos y sazona al gusto. Sirve caliente y acompaña con tortillas de maíz.

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