



CAPRESSE DE NOPAL CON VINAGRETA DE GUAJILLO

Ingredientes:

Para la ensalada:

- 400 g de queso panela, cortado en rodajas
- 6 nopales grandes, cocidos y cortados en círculos medianos
- Hojas de albahaca, para decorar

Para la vinagreta:

- 3 chiles guajillo, con semillas y cocidos en agua caliente
- ½: taza de aceite de oliva (125ml)
- ¼: de taza de vinagre de manzana (60ml)
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Para la ensalada, en un sartén, asa las rodajas de queso: colócalas en un platón junto con los nopales y las hojas de albahaca en forma decorativa. Reserva.
2. Para la vinagreta, licua los chiles con el aceite de oliva, el vinagre de manzana y sazona con sal al gusto: integra por completo.
3. Ofrece la ensalada bañando con un poco de la vinagreta.

Tiempo de preparación:

4 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 Porciones