



ENSALADA DE NOPAL CON VINAGRETA DE CHILE GUAJILLO

Ingredientes:

Ingredientes

Ensalada:

500 g de nopales, picados en cubos y cocidos
5 jitomates, sin semillas y picados en cubos
200 g de queso panela, picado en cubos
2 aguacates, sólo la pulpa, picada en cubos

Vinagreta:

- 2 chiles guajillo, sin 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:

Preparación:

1. Para la ensalada, mezcla todos los ingredientes y colócalos en un refractario. Reserva.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta integrar por completo. Vierte la vinagreta sobre la ensalada y mezcla perfectamente.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4