



ENSALADA DE QUESO PANELA

Ingredientes:

Ingredientes

- 400 g de queso panela, redondo y cortado en rebanadas gruesas
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- 1 cebolla morada, fileteada
- 500 g de jitomate, en tiras
- 250 g de nopales, en tiras y cocidos
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de estragón
- Sal y pimienta, al gusto
- 1/3 de taza de jugo de naranja (80ml)
- ½ taza de vinagre balsámico (125ml)
- 5 ramas de perejil, picado

Procedimiento:

Preparación:

1. Sella el queso en un sartén por ambos lados hasta que dore ligeramente, retira y reserva.
2. Calienta 3 cucharadas de aceite, sofríe la cebolla, agrega el jitomate y cocina por unos minutos añade los nopales, el tomillo, el estragón, sazona con sal y pimienta. Deja cocinar por 3 minutos y reserva.
3. Licúa el jugo de naranja con el vinagre y el aceite de oliva restante salpimienta.
4. Sirve un poco de los nopales con el jitomate, coloca encima una rebanada de queso, bañan con la vinagreta y decora con el perejil.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1