



CHILAQUILES DE NOPAL EN CHILE MORITA

Ingredientes:

- 250 gr totopos de nopal
- 3 piezas jitomate asado
- 3 dientes de ajo asados
- ¼ pieza cebolla blanca asada
- 3 piezas chile morita desvenadas y remojadas en agua caliente
- 4 cucharaditas consomé de pollo en polvo
- ¼ pieza cebolla morada rebanada
- 100 ml crema ácida
- 100 gr queso Oaxaca deshebrado
- 50 gr cilantro picado finamente

Procedimiento:

1. Coloca en la licuadora los jitomates junto con los chiles morita, la cebolla y los ajos. Licúa.
2. Calienta una cazuela con un poco de aceite y vierte la mezcla anterior, añade el consomé de pollo en polvo y cocina durante 20 minutos.
3. A continuación, añade los totopos de nopal y cocina durante 5 minutos más.
4. Sirve con un poco de crema, queso Oaxaca, cebolla morada y cilantro picado.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4