



## NOPAL RELLENO

### Ingredientes:

8 nopales baby cocidos  
200 gr de queso panela  
Sal y pimienta al gusto  
½ taza de harina de trigo  
2 huevos  
Aceite para freír

### *Para la salsa roja:*

- 6 jitomates
- 1 diente de ajo
- ¼ cebolla chica
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de hojas de cilantro

### Procedimiento:

1. Bate las claras hasta formar picos. Añade las yemas y un poco de sal.
2. Coloca un nopal, después rebanadas de queso y cubre con otro nopal. Pásalos por harina y después por los huevos batidos.
3. Fríe en aceite bien caliente por ambos lados. Escurre el exceso de grasa.
4. Para la salsa, licua todos los ingredientes y viértela en una cacerola caliente con un poco de aceite vegetal. Permita que suelte el hervor.
5. Sirve los nopales con la salsa roja y ofrece.

