



NOPALES GUISADOS

Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite
- 3 chiles de arbol, secos
- 1 cebolla chica fileteada
- 1 taza de hojas de cilantro, desinfectadas y picadas
- 2 kg de nopales cortados en tiras y cocidos
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe los chiles moviendo constantemente para evitar que se quemen agrega la cebolla y el cilantro, cocina hasta que estén dorados.
2. Incorpora los nopales y el consomé, cocina por 10 minutos más y retira del fuego.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4