



TORRE DE NOPAL

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 4 nopales grandes, limpios
- Sal, al gusto
- 1 jitomates bola, cortado en rebanadas
- 4 rebanadas de queso panela
- 1 aguacate, sólo la pulpa
- 1 limón, sólo el jugo
- 1 chile guajillo, sin semillas y remojado en agua caliente
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una sartén caliente 2 cucharadas de aceite, fríe los nopales por ambos lados hasta que estén bien cocidos y sazona. Corta los nopales y el queso panela con la ayuda de un cortador redondo, mezcla el aguacate con el limón y sazona al gusto.
2. Aparte, licua el chile guajillo con el aceite de oliva y el consomé hasta integrar por completo.
3. Coloca una rebanada de nopal, jitomate, queso panela, la mezcla de aguacate y baña con la salsa de chile guajillo.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: