



TOSTADAS DE VERDOLAGAS CON NOPALES

Ingredientes:

- 6 tomates verdes, partidos en cuartos
- 3 cucharadas de aceite
- 1 kg de verdolagas, limpias, sin tallos gruesos
- ½ cebolla, fileteada
- 4 nopales, en tiras y cocidos
- 3 chiles serrano, en rodajas
- Sal, al gusto
- 200 g de queso Oaxaca, deshebrado
- Tostadas, para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los tomates y reserva.
2. Calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega las verdolagas y deja cocinar por 3 minutos añade los nopales y deja cocinar por unos minutos. Agrega los tomates verdes, el chile serrano y sazona al gusto continúa la cocción hasta que se espese ligeramente.
3. Por último agrega el queso Oaxaca y deja que se funda.
4. Sirve las verdolagas acompañadas con las tostadas y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4