



HUARACHES DE NOPAL CON REQUESON Y GUAJILLO

Ingredientes:

6 piezas de nopales baby

3 cucharadas de aceite vegetal

250 gr de requesón

1 cucharada de cebolla picada

½ taza de hojas de cilantro picado

Sal/pimienta al gusto

6 jitomates cocidos

¼ pieza de cebolla

1 diente de ajo

5 chiles guajillos cocidos

Sal/pimienta al gusto

Procedimiento:

Calienta una cucharada de aceite sobre una sartén y asa los nopales por ambos lados. Reserva.

Mezcla en un tazón el requesón con la cebolla, el cilantro, la sal y pimienta. Reserva.

salsa. Sirve los nopales con un poco de requesón preparado y baña con la salsa de guajillo.

Tiempo de preparación: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6