



HUARACHE DE NOPAL CON CECINA

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 4 nopales, limpios
- Sal , al gusto
- 500 g de cecina natural, cortada en tiras
- ½ taza de frijoles, refritos (125 gr)
- Crema, para acompañar
- Queso fresco, rallado
- ½ aguacate, pelado y cortado en rebanadas
- Salsa roja, para acompañar

Procedimiento:

1. En una sartén caliente 2 cucharadas de aceite, fríe los nopales por ambos lados hasta que estén bien cocidos y sazónalos.
2. En una sartén caliente el resto del aceite, fríe la cecina y cocina hasta que dore ligeramente y esté bien cocida.
3. Coloca frijoles sobre cada nopal, cecina, crema, queso, aguacate y salsa roja para acompañar.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4