



HUARACHE DE NOPAL CON PUNTAS DE FILETE NORTEÑAS

Ingredientes:

- 200 g de tocino, picado
- ½ cebolla, picada
- 5 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 2 chiles serranos, en rodajas
- 600 g de filete de res, en fajitas
- Sal y pimienta, al gusto
- 6 nopales grandes
- 1 taza de frijoles, refritos (250 gr)
- 1 taza de crema (250 ml)
- 200 g de queso cotija, rallado

Procedimiento:

1. Fríe el tocino, agrega la cebolla, el jitomate, el chile serrano y las fajitas sazónala al gusto. Cocina hasta que la carne esté cocida y reserva.
2. Asa los nopales en una sartén hasta que cambien de color.
3. Para servir, unta los nopales con frijoles, encima coloca las fajitas y ofrece con crema y queso.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6