



HUARACHE DE NOPAL Y QUESO EN SALSA MORITA 6 Porciones

Ingredientes:

Huarache

- 6 nopales medianos
- 6 bisteces de res en fajitas
- Sal y pimienta
- 200 g de queso panela rallado
- ½ taza de perejil
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 1 taza de frijoles bayos refritos

Salsa Morita

- 8 chiles morita, sin semilla
- 4 jitomates cortados en cuartos
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Método de Preparación

1. Para el huarache, asa los nopales y la carne con un poco de sal y pimienta en una sartén. Reserva.
2. Mezcla el queso panela con el perejil y la cebolla. Reserva.
3. Para la salsa, licua los chiles con el jitomate, cebolla, ajo y el consomé. Cuela y fríe en el aceite caliente; deja cocinar por 5 minutos y reserva.
4. Unta un poco de los frijoles en la base de los nopales, agrega la salsa, la carne y un poco del queso. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****

Muy Difícil: *****