



MOLLETES DE NOPAL

4 porciones

Ingredientes:

- 8 pzas chicas de nopales
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de frijoles refritos
- 2 tazas de chorizo desmoronado
- 8 rebanadas grandes de queso manchego
- Pico de gallo para acompañar

Procedimiento:

1. Salpimenta y raya con un cuchillo los nopales. Dóralos por ambos lados en una sartén caliente con aceite. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que cambien de color uniformemente.
2. Fríe el chorizo desmoronado. Escurre el exceso de grasa y reserva $\frac{1}{2}$ de taza. El resto, añádelo a la mezcla de frijoles refritos.
3. Embarra los frijoles con chorizo en los nopales. Cubre con el queso y gratínalos en el horno por 10 minutos a 180 °C o hasta que se funda y dore el queso.
4. Sirve acompañados de pico de gallo.

Tiempo de preparación: 30 min.

Grado de dificultad: **

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