



HUARACHE DE NOPAL CON POLLO

4 Porciones

Ingredientes:

Para la masa

- 4 nopales grandes
- 400g. de fajitas de pollo
- 1 pimiento morrón
- 1 taza de frijoles refritos
- 4 cucharadas de crema
- 100g. de queso panela cortado en cubos pequeños
- ¼ de cebolla picada
- Cilantro picado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de jugo sazonador
- 1 cucharada de aceite

Método de Preparación:

1. Sazona las fajitas y cocínalas, agrega jugo sazonador. Agrega el pimiento morrón cortado en tiras y saltea por 3 minutos más. Reserva caliente.
2. Asa el nopal, unta por un lado los frijoles, coloca las fajitas con el pimiento morrón, sirve y decora con crema, queso, cebolla y cilantro.
3. Ofrece, puedes preparar una salsa roja o verde para acompañar.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Grado de Dificultad: *

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

Cocinar saludable nunca había sido tan rico, te invitamos a cocinar este huarache de nopal, sorprenderás a todos con su sabor. El sabor que aporta el nopal asado es perfecto junto con el pollo y el pimiento, lo mejor es que el poco tiempo que requiere para cocinar.