

Lista de ingredientes para la receta Revuelto de huazontle con queso adobero y nopales rellenos

Nopales rellenos

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Champiñones 10 Unidades
- Ajo 1 Diente
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Nopales 6 Unidades
- Requeson 200 g

Pico de gallo

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva A gusto
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Orégano 1 cda.
- Jitomates 2 Unidades
- Cebolla Morada 1 Unidades

Revuelto

- Yogurt Natural 3 cdas.
- Sal A gusto
- Huazontle 5 Ramas
- Cebolla 1 Unidad
- Huevos 3 Unidades
- Queso adobero 100 g
- Aceite de canola 1 cdita.
- Claras 2 Unidades

Salsa cruda

- Cilantro Picado 1 cda.
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Chile serrano 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Jitomates 2 Unidades

Salsa de frijoles

- Pasta de chile chipotle 1 cdita.
- Frijoles negros cocidos 1 Taza