Caldillo De Nopal Grueso



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/3 unidad
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n
Hoja de aguacate: 5 unidad
Nopales Gruesos: 4 unidad

Sopa

Ajo: 1 unidad
Cebolla: 1/3 unidad
Epazote: 1 Rama
Semillas De Calabaza: 150 g
Jitomates: 3 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar los nopales cortados en cubos en una olla con agua, añadir, *cebolla*, *ajo* y sal.
- *Tatemar* en una sartén ligeramente las hojas de *aguacate* y agregarlas a la olla de los nopales cocinar de 15 a 20 minutos.
- Colar los nopales y reservar el agua.

Para la sopa

- Tostar en una sartén las semillas de *calabaza* y reservar.
- *Tatemar* los jitomates, el *ajo* y *cebolla*.
- Licuar todos los ingredientes con 4 tazas de agua de la cocción de los nopales, reservar.
- Licuar las pepitas con un poco de salsa y reservar.
- Freír en una *cacerola* con aceite, la salsa licuada previamente colada.
- Agregar la mezcla de *pepita* remover constantemente.
- Añadir los nopales y el resto del agua de cocción, *sazonar* con sal, agregar las hojas de *aguacate* previamente usadas y la rama de *epazote* dejar *hervir* de 12 a 15 minutos.
- Servir el caldillo y decorar con semillas de *calabaza*, hojas de *epazote* y gotas de *limón*.

- Acompañar con una tostada y salsa al gusto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldillo-de-nopal-grueso