Dobladas de nopal rellenas de queso en salsa de chile de cascabel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la salsa

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Chiles cascabel: 10 Unidades
Camarón seco: 50 g
Papas Cambray: 300 g

Para la sangría

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de tomate: 1 Taza
Chile piquin: Cantidad necesaria

Para las julianas de tortilla

Tortillas: 5 Unidades

Para los nopales

Queso Panela: 300 g
Nopales baby: 12 Unidades
Sal: Una pizca
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los nopales

- Limpiar los nopales y abrirlos por la mitad.
- Quitar las carnosidades del **nopal**.
- Agregar unos granos de sal para curar los nopales y dejar reposar por 10 minutos.
- Lavar los nopales para quitar la sal y baba que soltaron, secar.
- Partir el queso *panela* en cubos pequeños.
- En un sartén poner un poco de aceite y freír el queso *panela*.

Para la salsa

- En un sartén caliente con un poco de aceite freír los chiles cascabel y los *camarones* secos.
- Picar un poco de *cebolla* y freírla con los chiles y *camarones*.
- Agregar un *ajo* y freír a fuego bajo.
- Vaciar los ingredientes en un procesador y licuar un par de minutos.
- Vaciar poco a poco aceite para emulsionarlo.
- Vaciar la salsa en el queso *panela* y mezclar.
- En una olla caliente vaciar agua fría y cocer papas cambray con sal de grano.
- Cortar las papas y agregarlas a la mezcla.

Para las julianas de tortilla

- Cortar en tiras muy finas las tortillas.
- En un sartén con aceite muy caliente *dorar* las julianas de tortilla.

Para la sangría

- Mezclar *jugo* de *naranja*, *jugo* de *tomate*, sal, pimienta y **chile** piquín.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dobladas-de-nopal-rellenas-de-queso-en-salsa-de-chile-de-cascabel