

Mocaljete de Cecina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas cambray: 8 Unidades

Cecina enchilada: 200 grs

Cerveza oscura: 200 cc

Limones: 2 Unidades

Nopal baby: 5 Unidades

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Hojas De Aguacate: 2 Unidades

Cecina de res: 200 grs

Guacamole: 400 grs

Jugo sazonador: c/n

Queso Panela: 300 grs

Sal de mar: c/n

Acompañamiento

Salsa roja: c/n

Preparación de la Receta

- Grillar las cebollas cambray y los chiles serranos.
- *Marinar* las cebollitas cambray en *jugo sazonado* y *jugo de limón*.
- *Dorar* en aceite vegetal el chorizo, agregar los nopales, la cerveza y las hojas de *aguacate*. Tapar y cocinar por 7-8 minutos.
- *Dorar* la cecina y la cecina enchilada en una sartén muy caliente con aceite de oliva.
- Salpimentar el queso *panela*, untar con aceite de oliva y *dorar* en un grill.
- Disponer el *guacamole* en la base del *molcajete*, la cecina y cecina enchilada cortada en tiras, los nopales, el chorizo cortado en trozos, el queso dorado y las cebollitas.
- Acompañar con salsa roja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mocaljete-de-cecina>