

Nopal, del paisaje a la mesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Jugo de Limón: 2 cdas.

Sal: A gusto

Queso Fresco: 50 g

Tomate: 1 Unidad

Cilantro: Cantidad necesaria

Cebolla picada: 1 Unidad

Nopales reservados:

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Orégano: 1 cda.

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Nopales

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Hojas de tomate verde: 4 Unidades

Hojas de choclo: 4 Unidades

Nopales frescos: 30 Unidades

Salsa de guajillo

Tomates verdes asados: 4 Unidades

Chiles guajillo seco: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Cebolla picada: 1 Unidad

Salsa de molcajete

Tomates verdes asados: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Chiles de árbol asados: 4 Unidades

Varios

Preparación de la Receta

Nopales

- Limpie los nopales retirándoles las espinas y cortando los bordes.
- Lávelos y córtelos en juliana y luego en cuadraditos.
- Pele la *cebolla* y los ajos.
- En una olla de cobre con abundante agua coloque las hojas de *choclo*, la *cebolla*, los ajos, las hojas de *tomate* y por ultimo los nopales.
- Condimente con sal.
- Retire, cuele en una canasta de mimbre y pase por agua fría.
- Divida los nopales cocidos en 2 porciones
- Reserve.

Salsa de guajillo

- Corte los chiles al centro y retire las pepitas.
- En una olla con abundante agua cocine los chiles junto con los tomates asados, los ajos
- Retire.
- Licue los tomates y los chiles con una parte del caldo de la cocción.
- Reserve los ajos.
- En una sartén con aceite de oliva y sal rehogue la *cebolla*.
- Incorpore luego la salsa licuada y sazone nuevamente con sal.
- Cocine a fuego lento durante 20 minutos.
- Incorpore una porción de los nopales y termine la cocción.

Salsa de molcajete

- Muela el *ajo* junto con los chiles y los tomates incorporando el agua.

Ensalada de nopales

- Pique el *tomate* junto con el *morrón*.
- En un bow coloque la segunda porción reservada de nopales cocidos junto con el *morrón*, la *cebolla*, el *tomate*,
- Condimente con sal, *vinagre de manzana*, *jugo de limón*, *orégano*, aceite de oliva y queso fresco.
- Decore con *cilantro*.

Armado

- Sirva en diferentes platos las salsas y la ensalada.
- Acompañe con tortillas de maíz.

