Nopal en penca y salsa de chapulines



Ingredientes

Para la salsa

Chapulines: 800 g
Cebolla: ½ Unidad
Chile Guajillo: 2 Unidades
Cilantro: 1 Manojo
Cacahuate: 100 g
Ajo: 3 Dietes
Chile pasilla: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Para los nopales

Penca de nopal: 1 Unidad
Jitomate : 2 Unidades
Cebolla: ½ Unidad
Ajo: 2 Unidades
Nopales: 3 Unidades
Chile de árbol: 2 Unidades
Cilantro: 1 Ramillete
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los nopales

- Picar los nopales, *cebolla*, jitomates, *cilantro*, *chile*, *ajo* y mezclar todo a manera de ensalada, *sazonar* con sal, reservar
- Abrir por un costado la penca de **nopal**
- Rellenar la penca con la ensalada de nopales y agregar sal al gusto.
- Cerrar la penca y cubrirla con papel aluminio.
- Cocer a fuego lento en el comal o a las brasas por ambos lados.

Para la salsa

- Tostar los chapulines enteros y los cacahuates, reservar.

- *Tatemar* los chiles, *cebolla* y *ajo*.
- Moler los cacahuates y chapulines asados, reservar
- Moler el resto de los ingredientes tatemados.
- Picar *cilantro* y reservar.
- Mezclar todos los ingredientes y en una sartén con aceite sofreír con un poco de agua, dejando *hervir* la salsa y añadiendo sal al gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nopal-en-penca-y-salsa-de-chapulines