Nopales a la mexicana



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Jitomates: 2 Unidades
Pimienta:
Nopales: 3 Unidades
Cilantro: unas Ramas
Orégano: 2 cdas.
Sal:

Preparación de la Receta

- Cortamos 3 nopales en tiras y freímos en aceite previamente caliente.
- Luego, fileteamos ½ *cebolla* en medias lunas y agregamos.
- Cortamos 2 Jitomates en gajos y retiramos las semillas
- Reservamos.
- Picamos unas ramas de *cilantro*
- Agregamos 2 cucharadas de *orégano* a los nopales y sazonamos con sal y pimienta.
- Incorporamos los gajos de jitomates y el *cilantro* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nopales-a-la-mexicana