

Nopales de Santo

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad

Cilantro: 100 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Manteca: 150 Gramos

Nopales: 1 Kilo

Chile Guajillo: 1/4 Kilo

Comino: 1 Pizca

Garbanzo: 1/2 Kilo

Masa: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Lavar y desinfectar.
- Una noche previa poner a cocer los garbanzos en agua con *cebolla*.
- Picar los nopales.
- *Hervir* los nopales con una cucharada de bicarbonato.
- Una vez cocidos, escurrirlos y reservar.
- Asar los chiles en el comal.
- Remojar los chiles en agua caliente hasta que se ablanden y escurrir.
- Picar la *cebolla* y el *cilantro*.
- Moler el *chile* junto con el *comino* y el *ajo*.
- Licuar la masa con un poco de agua.
- En una cazuela poner la *manteca*, freír la *cebolla* y el *cilantro*.
- Agregar la mezcla molida del *chile* y de la masa a la cazuela.
- Agregar los nopales y los garbanzos.
- Dejar *hervir* por 10 minutos.

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