Penca Rellena

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Jitomate: 3 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 3 Unidades
Carne de cerdo: 1/2 Kilo
Cilantro: 1 Manojo
Nopalito: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Lavar y desinfectar
- Seleccionar una penca que tenga una buena porción de fibra.
- Descarnar por dentro la penca para que este flexible y haya espacio para el relleno.
- Freír ligeramente la carne de *cerdo*
- Picar los nopales, el *jitomate*, el *cilantro*, la *cebolla* y el *ajo*
- Rellenar la penca con la carne, los nopalitos, el *cilantro*, la *cebolla* y el *ajo*
- Cerrar la penca
- Poner a la parrilla por aproximadamente 40 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penca-rellena