

# Revuelto de huazontle con queso adobero y nopales rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Nopales rellenos

**Sal:** A gusto

**Champiñones:** 10 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Requeson:** 200 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Nopales:** 6 Unidades

### Pico de gallo

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Orégano:** 1 cda.

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Jitomates:** 2 Unidades

### Revuelto

**Yogurt Natural:** 3 cdas.

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Queso adobero:** 100 g

**Claras:** 2 Unidades

**Huazontle:** 5 Ramas

**Huevos:** 3 Unidades

**Aceite de canola:** 1 cdita.

### Salsa cruda

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Chile serrano:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jitomates:** 2 Unidades

## Salsa de frijoles

**Pasta de chile chipotle:** 1 cdita.

**Frijoles negros cocidos:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Revuelto

- Limpie las ramas de huanzontle desechando las ramas y reservando las bolitas, colóquelas dentro de un colador y enjuáguelas en abundante agua, luego blanquéelas en agua hirviendo con sal solo unos minutos.
- Bata los huevos junto con las claras solo hasta romper el ligue, incorpore el yogurt y sazone con sal, mezcle y agregue el queso adobero previamente desgranado con las manos y los huanzontle, mezcle nuevamente con una espátula.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.

### Nopales rellenos

- Con la ayuda de un cuchillo abra los nopales al medio solo hasta la mitad sin separar las caras
- En un comal caliente cocínelos de ambos lados.
- Quite el pie de los champiñones y píquelos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique el diente de *ajo*.
- Pique las hojas de *epazote*.

### Salsa de frijoles

- Coloque los frijoles cocidos en el vaso de la licuadora con una pequeña parte del agua de la cocción, licue hasta obtener una salsa lisa, incorpore la pasta de *chile chipotle* y licue nuevamente.

### Salsa cruda

- Corte los jitomates en cubos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte el *chile* en rodajas.
- Coloque los ingredientes en el vaso de la procesadora, sazone con sal y procese con un mixer.

## Pico de gallo

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los jitomates en finos gajos.
- En un bowl coloque los jitomates, la *cebolla*, sazone con sal, *orégano*, *jugo de limón* y aceite de oliva, mezcle.

## Armado

### - Para el armado del revuelto

- En una sartén de hierro bien caliente con aceite de cáñola saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore la mezcla de *huevo*, una vez que los bordes comiencen a sellarse termine la cocción en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 5 minutos.

### - Para el armado del relleno de los nopales

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los champiñones, luego de unos minutos de cocción incorpore el *ajo* y la *cebolla*, sazone con sal y una vez que la *cebolla* comience a dorarse retire del fuego
- Coloque en un bowl y agregue el *requesón* y el *epazote* picado, mezcle bien.
- Rellene los nopales con el relleno de champiñones y *requesón*.

## Presentación

- En una fuente sirva un espejo de salsa de frijoles, encima acomode los nopales rellenos y sobre estos sirva el pico de *gallo*.
- En otra fuente presente el revuelto y acompañe con la salsa cruda.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-huazontle-con-queso-adobero-y-nopales-rellenos>