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
Huanzontle: 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 le 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 cánola 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