Rollitos de cecina

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cecina de res: 300 Gramos
Chorizo: 300 Gramos
Ajo picado: 1/2 Taza
Queso oaxaca en cubos: 300 Gramos
Cecina de cerdo adobada: 300 Gramos
Cebolla picada: 1/2 Taza
Nopal asado: 3 Unidades
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Para la salsa de chile morita

Jitomate : 4 Unidades
Chiles morita: 6 Unidades
Orégano: 1 Pizca
Cilantro picado finamente: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aguacate: 1 Unidadad

Preparación de la Receta

Paso a paso

- *Tatemar* los ingredientes de la salsa en un comal
- Licuar con un poco de sal, pimienta, una pizca de *orégano* y agua.
- En una *cacerola* caliente agregar la salsa y dejar a reducción
- En una sartén con aceite, sofreír la *cebolla* picada, una vez acitronada añadir el *ajo* picado
- Trozar el chorizo y agregar a la sartén a cocer.
- Cortar los nopales cocidos en tiras e integrar a la sartén, agregar una pizca de *orégano* molido, salpimentar
- Reservar en un tazón.
- Rellenar cada trozo de cecina con la mezcla de chorizo reservada y enrollar
- Colocar los rollos en un refractario sobre un espejo de salsa de *chile* morita y encima el queso deshebrado hornear a 180 ºC de 10 a 12 minutos.
- Servir con *aguacate*, *cilantro* y *cebolla*.

Consulta la receta original en