

# 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 Unidad

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- *Tatamar* 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 °C de 10 a 12 minutos.
- Servir con *aguacate*, *cilantro* y *cebolla*.

