elGourmet

Rollos de Nopal

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aderezo

Aceite De Oliva: c/n
Chile seco: 1/2 cdta
Pimienta negra molida: c/n
Cebollin picado: 1 cda
Cilantro Picado: 1 cda
Sal: c/n

Rollos

Nopales grandes: 4 Unidades
Queso Panela: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Rollos

- Calentar el comal y cuando esté bien caliente asar las pencas de **nopal** limpias durante 3 minutos por cada lado o hasta que estén suaves.
- Cortar el queso *panela* en rebanadas.
- Sobre cada penca de *nopal* añadir encima una *rebanada* de queso *panela* y enrollar para formar un rollo.
- Asegurar con palillos y cortar en rollitos como si fueran de sushi.
- Colocar una vez más sobre el comal para asar ligeramente cada lado del rollito.
- Servir con un bowl de aderezo.

Aderezo

- Colocar en un bowl el aceite de oliva, *cebollín* y *cilantro* picado, hojuelas de *chile*, sal y pimienta revolver bien hasta emulsionar.