



ENSALADA DE NOPALES CON QUESO FRESCO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 10 minutos

INGREDIENTES

- 6 nopales
- 4 chiles habaneros
- 1 taza de frijol negro cocidos, sin caldo
- 1 taza de jitomate finamente picado
- 1 taza de cebolla morada finamente picada
- 1 taza de pepino en cuadritos
- 1/2 taza de rábano
- 1/4 de taza de epazote finamente picado
- 1/4 de taza de jugo de limón
- Margarina sin sal La Villita
- 2 cucharadas de vinagre
- al gusto de sal
- Queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Nada mejor que alegre tu día como una riquísima ensalada de nopalitas, ¿o nó, amiga? ¡Prepárate una!

Calentamos una parrilla y barnizamos con margarina; asamos los nopales y los habaneros por ambos lados. Luego, en una tabla, cortamos los nopales y picamos los chiles. Reservamos.

En un bowl mezclamos los frijoles, el jitomate, la cebolla morada, el pepino, el rábano, el epazote, los nopales, el chile habanero, el jugo de limón, el aceite de oliva, el vinagre y sazonamos con sal.

Servimos y acompañamos con chicharrones y queso fresco La Villita.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita