



## ENSALADA MEXICANA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 6 nopales, limpios
- 1 cebolla blanca o morada
- 2 jitomates
- 150 g Queso Doble Crema La Villita
- Cilantro, fresco lavado y picado
- Orégano seco
- Sal
- Aguacate, al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Lavamos y cortamos los nopales en rectángulos pequeños. En un recipiente con agua y sal, añadimos los nopales recién cortados (para retirar la baba). Dejamos reposar media hora, enjuagamos bajo el chorro de agua y llevamos a fuego bajo en una olla con agua, sal y un chorrito de vinagre.

En cuanto los nopalitos estén blandos, retiramos y escurrimos.

Mezclamos con los demás ingredientes (jitomates picados, Queso Doble Crema, desmoronado, cebolla en finas rodajas, cilantro picado). Espolvoreamos con sal y orégano.

Decoramos con rebanadas de aguacate, ¡delicioso!