



## HUARACHES DE NOPAL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de margarina con sal, La Villita
- 8 piezas de nopales
- 2 cucharadas de sazón líquido
- 1/2 lata de frijoles refritos
- 1/2 paquete de queso panela de canasto, La Villita
- Para la salsa**
- 1 lata de leche evaporada
- 1 chile de árbol seco sin semillas
- 1 chile ancho sin semillas
- 2 cucharadas de margarina con sal, La Villita
- 1 cucharadita de cebolla en polvo

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Con ganas de un antojito ¡Estos huaraches de nopal serán tus favoritos, amiga!

En una sartén calentamos la margarina y freímos los nopales con una cucharada de sazón por ambos lados hasta que estén cocidos; retiramos del fuego y reservamos.

Para la salsa, licuamos la leche evaporada con los chiles y la sal con cebolla en polvo. Ahora comenzamos a servir; untamos sobre cada nopal un poco de frijoles (calientes), les ponemos la salsa y para finalizar esparcimos una buena cantidad de queso panela de canasto La Villita. ¡Deliciosos!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita