



NOPAL ASADO CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 limón
- 8 nopales chicos
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 400 g de queso panela La Villita cortado en rebanadas delgadas
- 2 jitomates cortados en gajos
- Pimienta al gusto
- 1 chile pasilla tostado y troceado

MODO DE PREPARACIÓN

¡Deliciosa, fácil y rápida! Esta receta te sacará de apuros, amiga.

Exprimimos el jugo de limón sobre los nopales y agregamos pimienta al gusto. Calentamos un sartén con una cucharada de margarina y asamos los nopales por ambos lados hasta que se doren ligeramente; los retiramos del fuego y reservamos. Repetimos el procedimiento con las rebanadas de queso panela. Acomodamos las rebanadas de queso sobre los nopales, espolvoreamos el chile pasilla tostado y los servimos con los gajos de jitomate y nuestra salsa preferida.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita