



NOPALES RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 8 minutos

INGREDIENTES

- 16 nopales
- 16 rebanadas de jamón
- 16 rebanadas de queso manchego La Villita
- 1 cucharada de bicarbonato
- Harina
- Pan molido al gusto
- Sal
- Aceite
- 3 huevos

MODO DE PREPARACIÓN

Si tienen antojo de algo diferente, es momento de hacer esta receta, amigas.

Primero limpiamos los nopales retirándole cualquier espina que tengan. Los ponemos en una olla con agua, sal y bicarbonato de sodio, hervimos hasta que estén cocidos, y después escurrimos lo mejor posible.

A continuación formamos una especie de sándwich. Para ello, colocamos un nopal, encima una rebanada de jamón y un poco de queso Oaxaca La Villita deshebrado, procuramos que ambos ingredientes queden dentro del perímetro del nopal. Tapamos con otro nopal y aseguramos todo con uno o dos palillos. Repetimos el mismo proceso para preparar 8 piezas.

Después, pasamos cada pieza por la harina, luego por el huevo y por último por el pan molido. Calentamos el aceite en una sartén y freímos por ambos lados hasta que queden dorados. Luego los colocamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

Amigas, es una receta perfecta para descansar de la carne.

 LaVillitaMX  @LaVillita