



ROLLITOS DE NOPAL CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 nopales grandes
- 300 g de queso panela La Villita
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ manojo de cebollín
- 5 ramas de cilantro
- ¼ cucharada de chile seco en hojuela
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! ¿Quieren algo delicioso y saludable? Preparemos unos rollitos de nopal con queso panela La Villita. ¿Se animan?<o:p></o:p>

Desinfectamos las ramas de cilantro en un tazón con agua y unas gotas de desinfectante por cinco minutos. Picamos el cebollín y las ramas de cilantro.<o:p></o:p>

Colocamos en un tazón el aceite de oliva, cebollín y cilantro, chile, sal y pimienta. Revolvemos bien con el batidor de globo hasta integrar todo. Reservamos.<o:p></o:p>

Calentamos el comal y cuando esté caliente, asamos las pencas de nopal durante unos minutos por cada lado o hasta que estén suaves.<o:p></o:p>

Colocamos la penca del nopal alrededor de los ingredientes, con un pequeño palito de madera unimos.<o:p></o:p>

Quitamos el palillo y servimos.<o:p></o:p>

¡Listo! Un platillo delicioso y saludable, amigas.<o:p></o:p>