



TACOS DE NOPALES CON CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 tazas de nopales cocidos
- 3 chorizos de 2 oz. cada uno aproximadamente.
- 1 ½ cucharada de margarina La Villita, sin sal
- ½ taza de cebolla, finamente picada
- 2 jitomates, cortados en cubos
- 1 chile serrano
- ? de cdt. de comino
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta sencilla receta es una de mis formas favoritas de comer nopales, sorprende a todos en casa.

En una sartén grande calentamos la margarina. Agregamos la cebolla y revolvemos hasta que esté blanda. Agregamos el chorizo y seguimos cocinando aprox. 8 o 9 minutos, meneando de vez en cuando.

Mientras se cocina el chorizo, colocamos el jitomate, el chile serrano y 1 taza de agua en una cacerola y cocinamos a fuego medio hasta que los jitomates y el chile se cuezan. Una vez cocidos echamos en la licuadora el jitomate y el chile con $\frac{1}{4}$ de taza del agua y procesamos hasta obtener una salsa homogénea. Reservamos.

Una vez que el chorizo se haya cocinado agregamos los nopales y revolvemos. Agregamos a la salsa y dejamos hervir durante unos minutos sólo para permitir que los sabores se mezclen. Sazonamos con sal y pimienta. ¡Servimos!