



## TORTITAS DE NOPAL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 5 pencas de nopal chico
- 90 gr de Margarina La Villita
- 200 gr de Queso Panela Cremoso La Villita
- 1/2 cebolla
- 3 huevos
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

En un recipiente vierte las claras de los huevos y bátelas a punto de turrón, con cuidado agrega poco a poco las yemas sin dejar debatir, en cuanto esté lista la mezcla, reserva.

Ahora, añade los nopales junto con la cebolla, el queso panela; salpimienta al gusto, mezcla y reserva.

En un sartén calienta 3-4 cdas de margarina, con la ayuda de una cuchara grande toma un poco de la mezcla, baja la flama para que no se quemen las tortitas y retira cuando se hayan dorado, en aproximadamente 2 minutos, repite hasta terminar la masa.

Colócalas sobre servilletas de papel absorbente, deja enfriar un poco y sirve.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita