



SALADE DE NOPAL

1 sac de NOPAL EN SAUMURE « La Nopalera »
2 tomates coupées en dés
1 oignon vert tranché finement
1 petite botte de coriandre fraîche ciselée
125g de fromage panela (ou de fromage feta)
2 c. à soupe d'huile d'avocat ou d'huile d'olive
1 avocat (facultatif)
Sel et poivre du moulin

- Égoutter et rincer les pousses de nopal sous un filet d'eau froide.
- Couper le nopal en dés.
- Dans un saladier, réunir le nopal, les tomates, l'oignon et la coriandre.
- Arroser d'huile, saler et poivrer.
- Garnir de fines tranches d'avocat et de fromage émietté.

NOPAL SALAD

1 bag of TENDER CACTUS IN BRINE
"La Nopalera"
2 tomatoes chopped
1 green onion chopped
2 tablespoon fresh cilantro, chopped
125g panela cheese (or feta cheese)
2 tablespoon avocado or olive oil
1 avocado (optional)
Salt and pepper

- Drain and rinse nopal in fresh water
- Cut cactus pads into thin strips
- In a medium size mixing bowl, combine nopal, tomatoes, onion and cilantro.
- Season with oil, salt and pepper.
- Decorate with avocado slices and crumbled cheese.

ENSALADA DE NOPAL

1 bolsa de NOPAL EN SALMUERA
"La Nopalera"
2 jitomates picados
1 cebolla verde
2 cucharadas de cilantro picado
125g queso panela (o feta)
2 cucharadas de aceite de aguacate o de oliva
1 aguacate (opcional)
Sal y pimienta

- Escurrir y enjuagar abundantemente los nopales con agua fría
- Cortar los nopales en tiras.
- Mezclar en una ensaladera los nopales, los jitomates, la cebolla y el cilantro.
- Sazonar con el aceite, sal y pimienta
- Decorar con rebanadas de aguacate y queso rallado.

