



NOPALES WITH MUSHROOMS

1 bag of TENDER CACTUS IN BRINE LA NOPALERA
250g mushrooms
1 chopped onion
1 medium clove garlic
1 teaspoon epazote (optional)
Salt

- Drain and rinse nopal in fresh water
- Fry the onion in the oil, add the mushrooms, when they are tender, add chopped epazote and salt.
- Add the nopales over the mushroom mix and let cook for 2 minutes
- Serve in a plate one nopal topped with the mushroom mix in layers

NOPALES CON CHAMPIÑONES

1 bolsa de NOPAL EN SALMUERA LA NOPALERA
250g champiñones
1 cebolla picada
1 diente de ajo mediano
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cdita. epazote (opcional)
Sal

- Escurrir y enjuagar abundantemente los nopales con agua fría
- En Aceite se acitrona la cebolla y se agregan el ajo y los champiñones
- Cuando estén suaves los champiñones, agregar el epazote picado y sal al gusto
- Poner los nopales sobre la preparación y dejar cocinar durante 2 minutos.
- Servir una capa de nopal, una de champiñones, otra de nopal y así hasta tener 3 rebanadas de nopal por plato.

