



TLACOYITOS DE NOPAL

8 nopales en salmuera LA NOPALERA
4 bisteces picados
100gr queso panela
150gr queso fresco rallado
1/2 cebolla finamente picada
Cilantro finamente picado
Aceite
Sal y pimienta

- Escurre y enjuaga los nopales con agua fría
- Calienta aceite en una sartén, sazona los bisteces y ásalos
- Retíralos del fuego y en la misma sartén asa ligeramente los nopales
- Sirve un nopal, encima un poco de queso panela y después otro nopal;
coloca la carne encima, espolvoréalos con el queso rallado, cebolla y cilantro.
- Disfrútalos con la salsa de tu preferencia

