

Ensalada de Nopal



Prep: 10 min.

Cocción: 20 min.

Porciones: 4-6

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 2 tazas de nopales en cuadritos ya sin espinas y lavados
- 1/4 de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de sal

- 1/3 taza de cebolla picada pequeños cubitos
- 1/3 taza de tomate rojo
- 1/3 taza de cilantro picado
- 1/2 aguacate en cuadros
- Aceite de oliva y sal al gusto
- Opcional chili serrano picado o queso fresco en cubitos



Foto por Nadine Primeau.

INSTRUCCIONES

1. Cocinar los nopales con el agua, el ajo y las sal en una olla de cobre o una moneda de cobre para cortar la baba por 20 minutos. Se bajan de la estufa y se escurren.
2. Se mezclan los nopales, la cebolla, el tomate, el cilantro, el aguacate, el aceite de oliva, y sal al gusto.