

CAZUELA DE NOPALITOS Y LONGANIZA



Dificultad



45 Min



6 Porciones



INGREDIENTES:



200G DE LONGANIZA
MAESTRO®
CHORICERO
DESMENUZADA

- 1 kilo de nopales cortados.
- 200g de tocino.
- 1 manojo de cebollitas cambray sin rabos.
- 3-6 chiles serranos.
- Sal en grano y bicarbonato.
- 200g de bistec o puntas de filete en trozos pequeños.



PASOS:

1. Cuece los nopales en el agua con sal y una pizca de bicarbonato. Ponlos en una coladera, enjuaga con agua fría y deja escurrir.
2. En una sartén, fríe el tocino hasta que dore, retíralo y fríe ahí mismo las cebollitas hasta que caramelicen, junto con los chiles serranos enteros.
3. Fríe la longaniza, retírale el exceso de grasa y añade la mezcla de tocino, cebolla y chile serrano, con sal a tu gusto.
4. Tapa y deja al fuego unos minutos. Sirve con tortillas calientes y una buena salsa picante.



Ponte en contacto con nosotros
México: 55 8647 4462