



Nopales capeados

Categoría: Cena

Una forma diferente para disfruta el sabor de los nopales



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de nopales cocidos
- 1/2 taza de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 80 g de queso panela rebanado
- 8 piezas de palillos de madera
- 3 piezas de clara de huevo
- 3 piezas de yema de huevo
- 3 cda de harina
- sal al gusto
- 1 frasco Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 2 cda de epazote picado



Preparación

1. Abrir los nopales horizontalmente por la mitad.
2. Rellenar con frijoles y el queso, cerrar con palillos.
3. Batir las claras de huevo hasta punto de turrón, agregar las yemas, batir, agregar harina y sal al gusto, batir hasta incorporar. Capear los nopales y freír por ambos lados hasta dorar.
4. Calentar la salsa, agregar el epazote y mezclar, hervir por 2 minutos.
5. Servir el nopal con la salsa caliente.