



## Ensalada de **Nopalitos**

un placer extraordinario

En México se le conocen a las hojas de cactus como „Nopales“ y las recetas para la preparación de los mismos son muchas y muy variadas. La tradicional Ensalada de Nopalitos o la clásica Sopa de Nopal son sólo una pequeña muestra de el uso que se le puede dar a los nopales en la cocina. Además pueden ser combinados con todo tipo de platillos como lo son mariscos, quiches y guisos proporcionándoles un sabor delicioso y muy especial.

### Ingredientes para 6 porciones:

3 Cda. de aceite de oliva  
1 Cda. de vinagre de vino blanco  
1 cda. de sal  
1 pizca de pimienta negra recién molida  
Rábanos picados al gusto  
560g **Nopalitos** (hojas de cactus) en tiras, coladas y cuidadosamente enjuagadas en agua fría

\*(disponible en nuestra tienda)

375g Jitomates pelados y picados  
1/4 taza de cebolla finamente picada  
1 Cda. de cilantro fresco picado o perejil



En un tazón grande bata con un tenedor o una batidora de mano el aceite, el vinagre, la pimienta y la sal. Agregue los tomates, los **nopalitos**, la cebolla, los rábanos y el cilantro o perejil. Mezcle cuidadosamente con la salsa. Deje reposar la ensalada por aprox. 1 hora en el refrigerador. Mezcle la ensalada nuevamente antes de servir.

### Tipp:

Para darle más sabor a la ensalada, puede agregar **queso panela** y utilizar los **Nopalitos en escabeche** en vez de en salmuera.



### Queso Panela

fresco, congelado -18°C  
250g empacado al vacío  
Artículo-Nr.: 000530



### Nopales Penquitas

Nopales en escabeche,  
frasco con 900g  
Artículo-Nr.: 100148



### Tiras de Nopal

Tiras de Nopales en salmuera,  
frasco con 900g  
Artículo-Nr.: 100131