

NOPALES CON CAMARÓN Y HUEVO

Ingredientes:

- 1 kg de nopales
- 100 gms de camarón seco
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 chile ancho o colorado limpios de rabo y semillas
- 2 chiles guajillos limpios de rabo y semillas
- 2 tomates huajes rojos
- 1cucharada de orégano
- 4 huevos
- Sal en caso necesario
- Hojas de Cilantro para adornar

Preparación:

1. Se cortan los nopales en tiritas delgadas y se vacían a un sartén seco, sin agua ni aceite. Se calienta para que los nopales suelten su baba y se continúen cociendo hasta que quede el nopal bien cocido y sin líquido.
2. Los camarones se limpian pelando y quitando la cabeza y las patas. Lo que se le retiró al camarón se muele en la licuadora hasta hacer un polvo.
3. En otro sartén se calienta el aceite y se acitrona la cebolla rebanada, los dientes de ajo cortados, los chiles en trozos y los tomates cortados en cuartos. Se deja suavizar y cuando esté todo muy suave se licúa en la licuadora junto con el polvo del camarón, el orégano y el agua necesaria para moler. Se vacía esta salsa sobre los nopales ya cocidos, se agregan los camarones enteros y se deja hervir 5 minutos. Antes de servir se agregan los huevos y con la cuchara se revuelve para que se combine la salsa con el huevo. Se prueba y se le agrega sal en caso necesario.
4. Se decora con hojas de cilantro y se sirve acompañado de tortillas.