



Ensalada de Nopalitos

Ingredients

- 1 30 oz jar of nopalitos/cactus, rinsed and dried with paper towels
- 2 roma tomatoes, chopped
- 1/4 cup chopped onions
- 1 bunches of cilantro leaves, cut up
- 1-2 serrano or jalapeño chile, stemmed and seeded, finely chopped
- 1/2 tsp of salt
- 1/2-1 cup queso fresco, crumbled (may substitute with grated cotija or crumbled feta cheese)

Directions

1. Rinse the nopalitos and dry them with a paper towel.
2. Cut them into bite-size pieces
3. Mix all ingredients and let stand in refrigerator for about 15 to 30 minutes before serving .

Variations

You may add:

- | | |
|----------|-----------|
| lime | olive oil |
| avocados | pepper |
| oregano | |

Can be served as a salad, a side dish, an appetizer with chips, or as a taco filling.

Ingredientes

- 1 frasco de 30 oz de nopalitos, lavados, escurridos y secados en una toalla de papel
- 2 jitomates cortados en cuadros
- 1/4 taza cebolla (o a gusto) cortada en cuadros
- 1 un manojo de cilantro, cortado
- 1-2 chiles jalapeño o serrano sin rabo ni semillas cortado finito
- sal al gusto
- 1/2 taza queso fresco desmoronado (se puede sustituir con queso rallado cotija o queso feta)

Instrucciones

1. Preparar los nopalitos y cortarlos en tamaño para bocados
2. Poner todos los ingredientes en un recipiente y mezclar todo
3. Refrigerar la ensalada unos 15 a 30 minutos para servirla fresca

Variaciones

Agregar:

- aguacate cortado en cuadros
- jugo de limón
- aceite de oliva
- pimienta
- orégano

Se puede servir como ensalada, botana con tostadas, un platillo acompañante o en taco.