



Tacos de queso flameado

Ingredientes

- 1 taza de nopales limpios
- 50 g de chorizo
- 1/2 taza de cebolla cortada en cubos
- 1 taza de tomate cortado en cubos
- 400 g de queso gouda rallado
- 12 tortillas de maíz MASECA
- 1 cdta. de sal
- 1 diente de ajo

Modo de preparación

1. Corta los nopales en cubos y masajéalos con 1/2 cucharada de sal hasta que suelten gran parte de su mucílago.
2. Enjuaga con abundante agua y escurre con ayuda de un colador.
3. Precalienta el horno a 180 °C.
4. En un sartén a fuego medio-alto, dora el chorizo hasta que suelte su propia grasa. Agrega la cebolla dorada hasta que esté traslúcida, agrega el nopal y por último, el tomate. Deja guisar de 7 a 10 minutos, sazona con sal al gusto y reserva.
5. En el sartén apto para horno, agrega el queso rallado y gratina por 15 minutos o hasta que el queso se funda. Retira del horno y sirve de inmediato con la mezcla de chorizo y nopal por encima.
6. Disfruta en tacos con tortillas de maíz MASECA calentitas.