

TOSTADAS DE CUARESMA

TOSTADAS DE NOPALES

Ingredientes:

- 6 Tostadas Caseras Amarillas **GUERRERO®**
- 3 tazas de nopales picados
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de jitomate picado
- 1 taza de rábano picado
- ½ taza de cilantro picado
- 3 cucharadas de jugo de limón
- ½ cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de frijoles refritos
- ½ taza de queso fresco rallado

Indicaciones:

En un recipiente, agregue los nopales, la cebolla, el jitomate, el rábano, el cilantro, el jugo de limón, el aceite de olivo y la sal. Mezcle todo muy bien.

Tome las Tostadas Caseras Amarillas **GUERRERO®** y póngale una cucharada de frijoles a cada una. Encima de los frijoles coloque la ensalada de nopales y agregue una cucharada de queso encima de cada tostada.

Acompañe con guacamole.

Porciones: 6

Tip:

Puede agregar un chile verde picado para darle un toque picante.

Tiempo de preparación:

15 minutos.

CACTUS TOSTADAS

Ingredients:

- 6 **GUERRERO**® Tostadas Caseras Amarillas
- 3 cups chopped *nopal* (prickly-pear) cactus
- 1 cup chopped onion
- 1 cup chopped tomato
- 1 cup chopped radish
- ½ cup chopped cilantro (*coriander*)
- 3 tablespoons lime juice
- ½ tablespoon olive oil
- 1 teaspoon salt
- ½ cup refried beans
- ½ cup crumbled fresh cheese

Preparation:

In a bowl, combine the cactus, onion, tomato, radish, cilantro, lime juice, olive oil and salt. Mix thoroughly.

Take the **GUERRERO**® Tostadas Caseras Amarillas and spread a tablespoon of beans on each one. On top of the beans, place the cactus salad and sprinkle a tablespoon of crumbled cheese on top of each tostada.

Serve with guacamole.

Servings: 6

Tip:

Chopped green chile will give this dish extra zest.

Preparation time:

15 minutes.