

Claros San Juan con nopales



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

2

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

250 ml clara de huevo San Juan

1 pza jitomate

4 pzas. de nopales

Aceite de oliva al gusto, sal, pimienta, hierbas aromáticas al gusto.

Preparación

En una sartén calienta un poco de aceite de oliva y comienza a freír los nopales. Aparte en un tazón bate las claras de huevo junto las hierbas aromáticas y revuelve. Retira los nopales y vierte en la sartén las claras prepara como si fuera un huevo

revuelto. Para servir corta los nopales en tiras y acomodados en el plato a tu gusto, sirve las claras y decora con gajos de jitomate.