



Nopales Asados

Rinde: 3-4 porciones

Tamaño de porción: 1 taza

Ingredientes

2-3 unidades	Nopales
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
½ cucharadita	Ajo en polvo
½ cucharadita	Cebolla en polvo
¼ cucharadita	Pimienta negra
½ cucharadita	Pimentón/paprika (opcional)
¼ cucharadita	Orégano

Equipo

- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Bol grande
- Bandeja para hornear
- Papel pergamino

Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en modo convección) y prepare una bandeja para hornear con papel pergamino (parchment).
2. Prepare los nopales recortando cuidadosamente los bordes y quitando las espinas con el dorso del cuchillo.
3. Enjuague bien, seque bien y corte en tiras del mismo tamaño.
4. Mezcle los nopales en un bol grande con aceite de oliva, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta, pimentón (si lo utiliza) y orégano.
5. Esparsa los nopales de manera uniforme en la bandeja de horno y hornéelos durante 20-25 minutos hasta que estén ligeramente dorados y secos.

Consejos útiles

- Para mas frescura, exprima un poco de limón por encima al servir
- Personalize esta receta cambiando las especias