

Timbal de queso y nopal con vinagreta de chile.

Ingredientes:

- 6 nopales tiernos
- 1/2 kg de queso panela
- 6 jitomates bola
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de vinagreta de chile

viangreta de chiles:

- 3 chiles guajillo San Miguel.
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen San Miguel.
- 1/4 de taza de vinagre de manzana
- 1 diente de ajo pequeño
- 1/4 cucharadita de azúcar (o un poco más, al gusto)
- sal al gusto

modo de preparación:

1. Partir el queso en rebanadas de 1 cm. y con un cortador para galletas redondo sacar círculos, cortamos de igual manera los nopales y rebanar los jitomates de 1/2 cm. de grosor.
2. En un sartén calentar el aceite de oiva extra Virgen San Miguel, asar los nopales y el queso por ambos lados, retirar y reservar, dejamos escurrir un poco el queso panela.
3. En un platón acomodar por capas: un nopal, , una rebanada de queso y otra de jitomate; repetir una vez más las capas para formar una torre. De la misma forma hacer los demás timbales, bañarlos con la siguiente vinagreta de chile.

Vinagreta de chiles:

1. En enjuagar los chiles San Miguel, retirar las semillas y remojarlos en 1 taza de agua caliente hasta que cambien de color o estén suavécitos, escurrir y secar.
2. Poner en la licuadora los chiles, el aceite, vinagre, ajo, azúcar y sal, licuar, colar, meter al refrigerador hasta que llegue el momento de aderezar los timbales.

