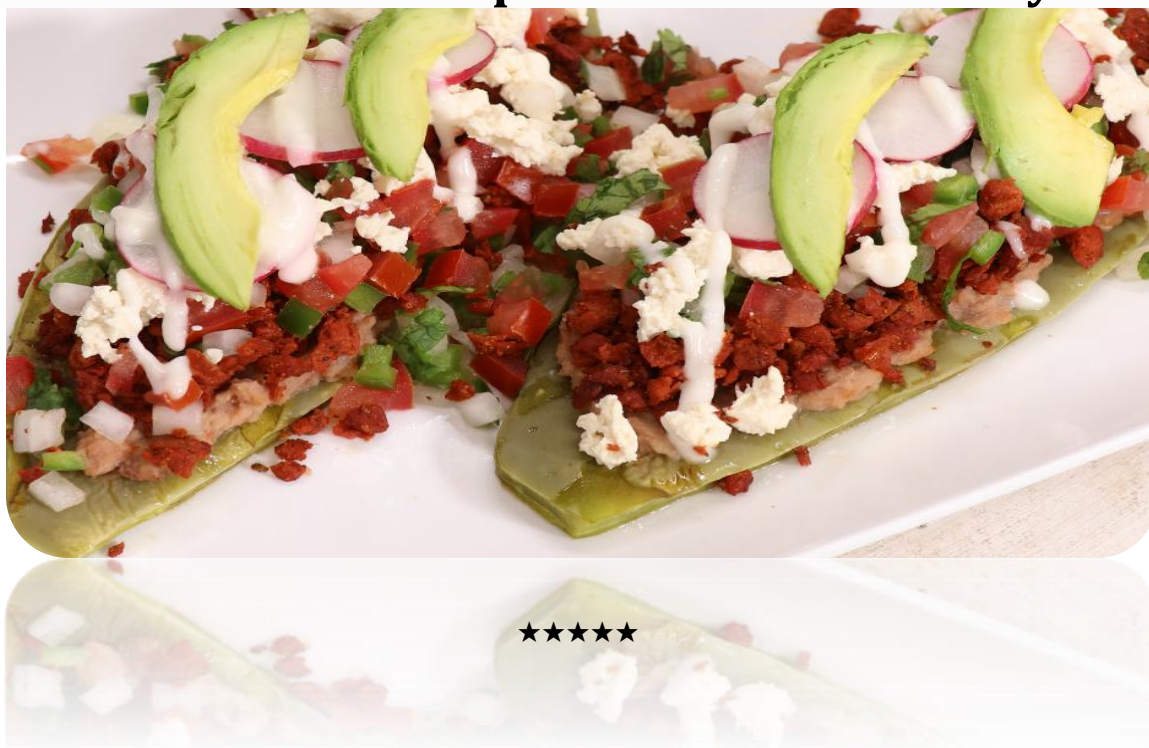


Huaraches de Nopal con Chorizo de Soya



★★★★★

Resumen

Huaraches nutritivos y altos en fibra, hechos con nopal asado, chorizo de soya y una combinación de frijoles, tofu y vegetales frescos. Perfectos para un desayuno o comida saludable.

Ingredientes

- 8 pencas de nopal
- 200 g de Chorizo de soya Soi-Yah!
- 2 cdas. de aceite
- ½ cda. de Sal natural sazónada Jocy
- ½ cda. de ajo en polvo
- ½ cda. de cebolla en polvo
- ½ cda. de orégano en polvo
- ¼ cda. de pimienta negra molida

- ½ cda. de Levadura Nutricional
- 1 ½ tazas de frijoles molidos
- 1 ½ tazas de pico de gallo
- ¾ taza de tofu firme desmoronado
- 2 rábanos en rodajas delgadas
- ½ pieza de aguacate
- Crema vegetal al gusto

Preparación

1. Asar las pencas de nopal por ambos lados hasta que estén cocidas y reservar.
2. En una sartén caliente, colocar aceite, chorizo de soya Soi-Yah! y especias; mezclar de 6 a 8 minutos para que se caliente el chorizo y se incorporen los sabores.
3. Tomar dos cucharadas de frijoles y untar sobre una penca de nopal asada, agregar chorizo sazonado, pico de gallo, tofu, rodajas de rábano, crema vegetal y rebanadas de aguacate.
4. Disfrutar de estos huaraches altos en fibra y proteínas.