

Huarache nopalero



Inspiré de la cuisine préhispanique, le *huarache* (littéralement "la sandale", pour la forme qu'il a) date de 1935 et s'est enrichi des différentes cuisines du Mexique. Originellement fait à base de *tortilla* de maïs, il peut être fait avec de la feuille de cactus, le *nopal*, comme c'est le cas dans cette recette.

Ingrédients pour 4 personnes

4 feuilles de nopales
500 grammes de beefsteak
1/4 d'oignon finement coupé
200 g. de fromage de Oaxaca ou mozzarella en fines lamelles
sel
poivre
huile végétale

Pour la sauce Pico de Gallo:

2 tomates rouges coupées en dés
1/2 oignons coupés en dés
1 piment jalapeño frais émincé
1 c. à soupe de jus de citron vert
20 feuilles de coriandre fraîche
sel

Préparation

1. Griller les nopales sur feu doux jusqu'à ce que le vert prenne une couleur opaque.
2. Faire cuire dans une poêle huilée le beefsteak coupé en lamelles; saler et poivrer, puis retirer du feu.
3. Placer un nopal dans chaque assiette de convive. Distribuer dessus les morceaux de viande, l'oignon et le fromage râpé.
4. Servir avec un riz vapeur et la sauce Pico de Gallo en accompagnement.

Pour préparer la sauce Pico de Gallo

Mélanger dans un bowl la tomate, ainsi que l'oignon, le piment jalapeño, et la coriandre. Arroser du jus de citron vert. Saler.

Buen provecho!