## **Claras San Juan con nopales**



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	2	Cenas	Fácil
30 min.			

## **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.

