

## NACHOS ESTILO ELOTE LOCO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Sale para 8 personas



### Ingredientes:

- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 3 tazas granos de maíz frescos o congelados o enlatados
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 1 jalapeño, sin semillas y picado
- 2 cucharadas de jugo de limón, dividido,
- ¼ taza crema agria
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 ½ tazas de queso, cheddar o suizo o Monterey Jack\*, rallado
- 2 cucharadas queso fresco, desmoronado \*
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- Paprika en polvo
- Chips de maíz (totopos)

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 °F (205 °C).
2. En una sartén mediana, calentar el aceite a temperatura alta, agrega el maíz y sazonar con sal y pimienta. Cocina, revolviendo hasta que esté bien cocido, aproximadamente 5 minutos.
3. Sacar el maíz en un recipiente y agregarle el jalapeno (yo no lo use por los chicos) y 1 cucharada de jugo de limón, mezclar bien, dejar aparte.
4. En un recipiente pequeño, agregar la crema agria, la mayonesa y la cucharada restante del jugo de limón, sazonar con sal, mezclar bien y dejar aparte.
5. En un recipiente para horno (redondo preferiblemente) colocar una capa de tortilla chips y una capa de queso cheddar y así hacer varias capas de queso y chips, hornear hasta que el queso se derrita, aproximadamente 5 minutos.
6. Cuando esté sacarlo del horno y agregar el maíz, la mezcla de mayonesa, queso desmoronado, cilantro y paprika, y listo para disfrutarlo.

**Notas:**

\*La crema agria la puedes sustituir por yogurt natural o griego o más mayonesa.

\*El queso desmoronado utilice queso feta y los desmorone.

\*El queso que yo utilicé fue una mezcla de queso suizo rallado y cheddar, ya que aquí no encuentro el monterrey jack, pero puedes usar cualquiera que derrita bien.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)