

NACHOS FÁCILES DE CARNE

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F). Engrasar ligeramente una bandeja para hornear.
2. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto, añadir la carne molida y el ajo, cocinar hasta que la carne se cocine, aproximadamente de 3 a 5 minutos, asegurarte de desmenuzar la carne mientras se cocina.
3. Incorporar el condimento para tacos, si hay un exceso de grasa en la olla, sacarlo con un cucharón.
4. Incorporar el maíz y los frijoles, mezclar y probar, ajustar la sal al gusto.
5. Colocar los chips de tortillas en una sola capa sobre la bandeja para hornear, cubrir con la mezcla de carne molida, frijoles y maíz y espolvorear el queso encima.
6. Hornear hasta que esté bien caliente y los quesos se hayan derretido, aproximadamente de 5 a 6 minutos.
7. Servir inmediatamente, agregar los toppings que gustes o dejar que cada persona agregue lo que quiera, disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS

10
MINUTOS

IDEAL PARA
4 PERSONAS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva o de aguacate
- 1 libra de carne molida de tu preferencia
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de sazonador/condimento para tacos, ver notas
- 350 gr.12 onzas de chips de tortillas de maíz para nachos, ver notas
- 1 lata de 15 onzas de frijoles, escurridos y enjuagados
- 1 taza de granos de maíz, enlatados o fresco
- 1 taza de queso cheddar rallado
- Ideas para toppings: tomate picado, Salsa para tacos, Crema o yogurt griego, Cilantro fresco picadas, guacamole, etc

Notas:

*Las tortillitas de maíz, las compras en el supermercado o las puedes hacer en casa, solo cortar tortillas de maíz en triángulos, les agregas aceite y sal, y hornearlas hasta que estén tostaditas.

*Los toppings con que los sirvas, dependen totalmente de tus gustos y preferencias.