

APERITIVOS / ENTRANTES

Nachos con guacamole

4 raciones

Ingredientes

- Fajitas
- Aguacate
- Cebolla morada
- Tomate
- Perejil
- Lima
- Nata para cocinar
- Queso
- Yogur
- Frijoles
- Carne picada
- Sal
- Pimentón
- Ajo en polvo
- Hoja de laurel
- Tabasco

Elaboración

TORTILLAS

1. Cortamos las tortillas de fajitas en triángulos y horneamos hasta que estén doradas
2. Reservamos

GUACAMOLE

3. En un bol (no metálico) chafamos el aguacate e incorporamos el tomate picado pequeño, la cebolla morada y el perejil
4. Añadimos unas gotitas de tabasco, sal y lima, y refrigeramos

PICO DE GALLO

5. Preparamos el pico de gallo con tomate picado, cebolla, sal y lima
6. Refrigeramos

CARNE CON FRIJOLES

7. En una sartén rehogamos cebolla con aove e incorporamos la hoja de laurel

8. Cuando la veamos dorada añadimos la carne picada y los frijoles (previamente limpios) y machacamos algunos para que suelte un poco de salsa

SALSA DE QUESO

9. En una cazuela añadimos nata, el queso de nuestra preferencia, pimentón y ajo en polvo
10. Removemos hasta integrar

EMPLATADO

11. Capa generosa de nachos, salsa de queso, carne con frijoles, guacamole, yogur, pico de gallo y un toque de perejil

RECOMENDACIONES

Receta original sin jalapeños

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy