MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Nachos de boniato

20min 2 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Carne picada
- Aguacate
- Queso rallado
- Sal
- Limón
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra (aove)
- Sazonador

Elaboración

1. Cortar el boniato en rodajas y colocarlas sobre papel de horno, salpimentadas y con aceite de oliva virgen extra
2. Hornear unos 20-25 minutos a 180°, mirando de vez en cuando
3. En una sartén con aceite de oliva, rehogar el pimiento; cuando esté listo, incorporar la carne picada hasta que esté dorada y reservar
4. Machacar medio aguacate con sal, limón y el sazonador
5. En un plato, colocar el boniato, encima la mezcla de pimientos y carne, rallar queso (mucho) por encima y gratinar
6. Añadir el guacamole y disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy