HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Nachos caseros

2 raciones

Ingredientes

- Tortilla de trigo
- Queso cheddar
- Tomate triturado
- Carne picada
- Cebolla
- Un chorrito de aceite
- Un par de callenas
- Un poquito de sal
- Pimienta negra

Elaboración

1. Cortar las tortillas en triángulos y meterlos en la freidora de aire hasta que estén doraditos y crujientes
2. En una sartén con un chorrito de aceite, sofreír la carne picada, la cebolla picada bien pequeña y un par de callenas, dando vueltas hasta que esté todo bien sofrito
3. Añadir el tomate triturado, un poquito de sal y pimienta negra
4. Cocinar todo durante unos cinco minutos
5. Cuando los nachos estén tostados, poner el queso y unas buenas cucharadas de la salsa de tomate con la carne picada por encima
6. Meter en la freidora de aire hasta que el queso se derrita

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto