HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Long Nacho casera

1 ración · 1333 kcal

Ingredientes

- Pan de frankfurt
- **100gr** de carne picada
- **100 ml** de nata líquida
- **150 gr** de queso cheddar
- **1 cucharada** de jalapeño picado
- Nachos texmex
- Sal y pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	66 g
Grasas	93 g
Hidratos	56 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Mezclar en un cazo la nata con el queso cheddar
2. Mezclar a fuego bajo hasta que el queso se derrita
3. Cuando esté en su punto, mezclar los jalapeños picados
4. Sazonar la carne picada con un poquito de sal y pimienta negra
5. Mezclar bien la carne y sacar unas bolitas de unos 50 g
6. Aplastar las bolitas en una sartén bien caliente con un chorrito de aceite
7. Tostar el pan en una sartén con un poquito de mantequilla
8. Montaje: poner en la base una buena cantidad de la salsa de queso, las dos hamburguesas, unas lonchas de queso cheddar por encima, los nachos y más salsa por encima

Hecho con CookNest

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