SUPER NACHOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: anina 1988 **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Un aperitivo especial, para sorprender, intensos sabores.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de Nachos
- 400 g de 125 gramos Carne picada mezcla cerdo y ternera
- 1 bote de Salsa mejicana Hacendado
- 4-5 cucharadas de Salsa tomate IBSA
- 1 bolsa de Queso rallado
- 1 Tomate
- 1/2 de Pimiento rojo
- 1/2 de Pimiento verde
- 1 Cebolleta

Preparación:

Paso 1

Cocinar la carne picada en aceite de oliva virgen extra, cuando este dorada añadir el pimiento rojo, verde y cebolleta, previamente cortados finamente.

Paso 2

Cuando la mezcla del paso anterior este totalmente cocinada, añadir la salsa de tomate y el bote de salsa mejicana y dejar durante 5-10 minutos a fuego muy lento.

Paso 3

Colocar en una fuente apta para el horno una capa de nachos, añadir parte de la mezcla de carne y tapar con queso, añadir tomate cortado en dados, realizar este proceso varias veces, acabando con una capa de queso. Gratinar en el horno (o microo) hasta que el queso este fundido y con tono dorado.

Paso 4

A COMER!!!!!