

www.lavidaesdulce.net

Después de un largo día en la playa o de vacaciones un plato ideal, contundente, entretenido y fácil de hacer, para sorprender a todos los comensales con algo entretenido y diferente.

Es mucho más fácil de lo que todos piensan, es solo aventurarse un día martes o miércoles con una comida distinta, entretenida y por supuesto deliciosa!!!!

Este guiso es ideal para subirle el animo a cualquiera, lleva chips de tortillas y carne molida, es una receta completa y deliciosa para la semana. Es como una lasaña pero de nachos, nachos que son de maíz y horneados.....así que entre eso y una lasaña no es tanta la diferencia, y se mueren como se los devoraron.....quede como rockstar en plena semana y saque más de una sonrisa tan solo jugando con un par de ingredientes!

Hagan esta receta, no se van a arrepentir!

Guiso de Nachos!

Receta

500 grs. de carne molida
1 cebolla chicca cortada en cubos
1 caja de porotos negros o rojos Wasil colados (1 taza aproximadamente)
1 taza de choclo en grano cocido
1 tomate picado en cubos
1 sobre de salsa para tacos
2 cadas. aceite de oliva
sal y pimienta
1 taza de salsa de tomate de buena calidad
2 tazas de queso cheddar rallado
crema acida a gusto
cilantro a gusto
1 palta picada

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una fuente rectangular grande tipo pyrex con aceite en spray, reservar.

En un sartén agregar un poco de aceite de oliva, calentar freír la cebolla luego incorporar la carne, agregar los porotos colados, agregar el choclo, preparar la salsa según las instrucciones del sobre incorporar a la carne revolver bien, luego agregar la salsa de tomate y el tomate picado, dejar hervir por 3 minutos, apagar el fuego y reservar.

En la fuente reservada poner una capa de nachos luego agregar la mitad de la salsa de carne, espolvorear con una taza de queso cheddar, poner otra capa de nachos, el resto de la salsa de carne y tapar con la taza restante de queso. Llevar al horno por 15 minutos aproximadamente, que se derrita el queso y se caliente bien el guiso.

Antes de llevar a la mesa poner palta en cubo, crema acida y espolvorear con cilantro.

