NACHOS DE BATATA Y FRIJOLES NEGROS

VEGETARIANO | SIRVE 4-6

INGREDIENTES

1 bolsa de totopos El Ranchero, de cualquier sabor
1 camote grande, pelado y cortado en cubitos
1½ tazas de frijoles negros, escurridos y enjuagados
1 aguacate, cortado en cubitos
½ taza de queso rallado (cheddar, Monterey Jack o alternativa vegana)
½ taza de crema mexicana
1-2 Chipotles en adobo, finamente picados
1 cucharada de jugo de lima
1 cucharadita de chile en polvo
½ cucharadita de pimentón ahumado
½ cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 400°F.
- Mezcle las batatas cortadas en cubitos con aceite de oliva, chile en polvo, pimentón ahumado y sal.
- Extiéndalo en una bandeja para hornear y ase durante 25 a 30 minutos, volteándolo hasta la mitad, hasta que esté tierno y ligeramente crujiente.
- En un tazón, mezcle la crema mexicana con los chiles chipotles picados y el jugo de limón.
- Revuelva bien y reserve.
- Extienda los chips de tortilla en una fuente grande para servir o en una bandeja para hornear.
- Espolvorea con queso rallado y calienta en el horno durante 5 minutos hasta que se derrita.
- Cubra con batatas asadas, frijoles negros y aguacate cortado en cubitos.
- Rocíe con crema de chipotle.
- Agregue aderezos opcionales como jalapeños en escabeche, queso fresco o cilantro fresco.

¡Disfruta!

© Authentico Foods, Inc. | All Rights Reserved