

NACHOS EL RANCHERO



RINDE PARA 4-6 PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 bolsa de El Ranchero tortilla chips
- 1 taza de queso cheddar o Monterey Jack rallado
- 1/2 taza de jalapeños en rodajas (opcional)
- 1/2 taza de frijoles negros o frijoles refritos (opcional)
- 1/4 taza de jitomate picado
- 1/4 taza de cebolla picada
- Crema y guacamole para acompañar
- Cilantro para decorar



Opciones de Carne

Carne molida: Cocina 250 g de carne molida en un sartén con condimento para tacos hasta que esté dorada.

Pollo deshebrado: Usa pollo rostizado del supermercado o cocina pechugas de pollo, deshéalas y sazónalas con comino, ajo en polvo y un poco de chile en polvo.

Carnitas (cerdo deshebrado): Usa carnitas compradas o hazlas con pierna de cerdo cocida a fuego lento con ajo, jugo de naranja y especias mexicanas.

INSTRUCCIONES

- Precalienta el horno a 190°C (375°F).
- Coloca los totopos El Ranchero en una charola grande para hornear o en un plato apto para horno.
- Distribuye de manera uniforme tu opción de carne cocida (carne molida, pollo desmenuzado o carnitas) sobre los totopos.
- Espolvorea el queso rallado sobre la carne y los totopos.
- Añade jalapeños, frijoles negros, jitomates y cebolla.
- Hornea los nachos en el horno durante 8-10 minutos o hasta que el queso esté derretido y burbujeante.
- Saca del horno y agrega crema agria, guacamole y cilantro.
- Cambia los ingredientes o añade extras como salsa, cebollas encurtidas o más queso, según tu gusto.

¡Disfruta!