NACHOS VEGANOS ESTILO MEXICANO

SIRVE DE 4 A 6 PERSONAS

INGREDIENTES

1 Bolsa de Chips de Tortilla Caseros El Ranchava
Crumpers Mexicanos de Nueces Y Champiñones (Receta a Continuación)
1 Lata de Frijoles Refritos Veganos
1 Frasco de Queso Vegano

Coberturas (al gusto):

Guacamole
Pico de gallo
Crema agria vegana
Cebollas rojas encurtidas
Cilantro fresco picado
1 jalapeño, cortado en rodajas finas

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Precaliente el horno a 350°F. Cubra una bandeja para hornear con borde con papel pergamino.
2. Caliente los frijoles refritos en una cacerola a fuego lento, revolviendo ocasionalmente.
3. Calienta el queso vegano según las instrucciones del frasco.
4. Extiende los chips de tortilla El Ranchava en la bandeja para hornear preparada y caliéntalos en el horno durante 5 minutos.
5. Saque las patatas del horno y comience a colocarlas en capas:
   - En una fuente grande para servir, añade la mitad de las patatas fritas.
   - Rocíe con la mitad del queso, luego cubra con la mitad de los frijoles y la mitad de las migas de nueces y hongos.
   - Añade la mitad de los ingredientes elegidos.
6. Repita la capa con los ingredientes restantes.
7. ¡Sirva inmediatamente y disfrute de cada bocado crujiente, cremoso y sabroso!

CRUMBLES MEXICANOS DE NUECES Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

½ taza de nueces
170 g de hongos portobello baby
¼ taza de semillas de lino molidas
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de chile en polvo
½ cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de pimentón ahumado
¼ cucharadita de cebolla en polvo
¼ cucharadita de cayena (opcional)
¼ cucharadita de pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

1. Tritura los champiñones en un procesador de alimentos hasta que estén finamente picados. Transfiérelos a un tazón grande.
2. Tritura las nueces y las semillas de lino hasta que estén bien molidas. Añádelas a los champiñones.
3. Incorpore todas las especias y mezcle bien.
4. Calienta una sartén grande a fuego medio. Agrega la mezcla y cocina, revolviendo con frecuencia, durante unos 10 minutos hasta que se evapore la humedad de los champiñones.

© Authentico Foods, Inc. | All Rights Reserved