

Boniato tex

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Boniato: 2 Unidades

Cebolla de verdeo:

Frijoles: 1 Lata

Queso en hebras: 50 gr.

Nachos:

Carne picada:

Salsa de tomate:

Queso Crema: 4 Cucharadas

Cilantro fresco:

Preparación de la Receta

- Tomar
- Los boniatos y pincharlos
- Envolverlos en papel de cocina y humedecerlos debajo
- Del agua Colocarlos 4' al microondas
- Girar y calentar 1' más aproximadamente,
- Hasta que estén tiernos.
- Para
- El relleno, precalentar una sartén e incorporar carne picada y *cebolla* de
- Verdeo
- Agregar salsa de *tomate* y una lata de frijoles.
- Cortar
- Los boniatos tiernos a la mitad y remover apenas el interior generando un
- Surco
- Untar con queso *crema*, queso en hebras, el relleno de carne y trozos de
- Nachos crocantes
- Para finalizar unas hojas de *cilantro* y Sriracha.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boniato-tex>