

Nachos Para Compartir



Ingredientes

Frijol Con Chorizo

Hojas De Aguacate: 2 Unidades
Chorizo Frito: 1 Taza
Manteca De Cerdo: 2 Cucharada

Cebolla picada: 1/2 unidad
Frijoles Cocidos Sin Caldo: 2 Tazas
Queso Fresco: 1 Taza

Guacamole Con Chapulines

Cebolla morada picada: 1/2 Taza
Chile serrano picado: 2 Unidades
Jitomate picado: 2 unidad

Chapulines: 1/2 Taza
Cilantro Picado: 3 Cucharadas
Pulpa De Aguacate: 2 unidad

Nachos Con Frijoles y Quesillo

Pasta De Frijol: 500 Gramos
Totopos De Maíz Blanco: 400 Gramos

Quesillo: 2 Tazas

Totopos

Aceite Vegetal: 500 Ml
Sal de mar: a gusto

Tortillas De Maíz Azul y Blanca: 20 pzas

Preparación de la Receta

Totopos

- Cortar las tortillas en pequeños triángulos.
- Freír en abundante aceite caliente las tortillas de maíz.
- Escurrir en papel secante y espolvorear con sal de mar.
- **Dip de frijol con chorizo**
- Freír en abundante aceite caliente la *cebolla* en trozos hasta dejar totalmente quemado.
- Retirar las *cebolla*.
- Verter los frijoles molidos, previamente colados.
- Agregar la hoja de *aguacate* previamente asada.
- Integrar el chorizo frito, *sazonar* con sal.
- Servir con queso fresco desmoronado y acompañar con totopos de masa azul.

Guacamole con chapulines

- Mezclar la pulpa de *aguacate*, con el *chile*, *cebolla*, *jitomate* y *cilantro* picados.
- *Sazonar* con sal y opcional unas gotas de *jugo* de *limón*.
- *Saltear* en una sartén los chapulines con un poco de *cebolla*, sal y *jugo* de *limón*.
- Servir el *guacamole* y como topping disponer los chapulines.
- Acompañar con los totopos

Nachos con frijoles y quesillo

- Disponer sobre una charola de horno o una fuente de horno los totopos.
- Esparcir de manera generosa la pasta de *frijol* y sobre ella el quesillo.
- *Gratinar* por 15 min en horno a 180 °C.
- Servir caliente y acompañar con el *guacamole* con chapulines.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nachos-para-compartir>