

Nachos y chili con carne

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Carne molida de cerdo: 1/2 Kilo

Chile serrano: 1 ½ Unidad

Cebolla picada: 1 Taza

Pasta de jitomate: 2 Tazas

Sal de grano: Cantidad necesaria

Comino: Cantidad necesaria

Chiles jalapeños en vinagre: 1/4 de taza

Queso Cheddar: 1 Taza

Pimiento rojo: 1 Diente

Mantequilla: 50 Gramo

Jitomates: 4 Unidades Picadas

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Frijoles negros cocidos: 3 Tazas

Pimentón: Cantidad necesaria

Tortillas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Picar en cubos pequeños el *pimiento*, *ajo* y el *chile serrano* sin venas ni semillas
- *Acitronar* en una olla con aceite la *cebolla* picada, añadir *mantequilla* y el *ajo*, hasta que comience a transparentarse.
- Agregar al sofrito el *chile* y el *pimiento*, revolver y añadir la carne molida, *sazonar* con sal y pimienta
- Incorporar los jitomates picados y la pasta de jitomate a la cocción
- Agregar el *frijol* sin *jugo* y mezclar, dejar cocinar unos minutos y añadir el *pimentón*, *comino* y dar un último hervor
- Freír las tortillas cortadas en triángulos en aceite a fuego alto hasta que comiencen a tomar un *color* dorado
- Escurrir en una servilleta de papel, reservar
- Servir los nachos en un plato hondo agregar encima el **chili** con carne
- Decorar con chiles jalapeños y bañarlos con el queso cheddar
- *Gratinar* 3 minutos a 180 grados