

# Nachos

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Cilantro fresco:** 1 Ramillete

**Tomate:** 1 Unidad

**Queso cheddar rallado:** 200 g

**Sal:**

**Vaso de leche:** 1/2 Vaso

**Cebolla roja:** 1 Unidad

**Frijoles triturados:**

**Palta madura:**

**Aceite De Oliva:** 1/2 L

**Tortitas de maíz grandes:** 10 Unidades

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos una *cacerola* al fuego a temperatura media-baja y añadimos el queso cheddar rallado y la leche y dejamos que vaya derritiendo lentamente.
- Luego, preparamos el pico de *gallo*. Para ello, separamos la piel de las semillas del *tomate*, dejando la piel con 1 cm de grosor y lo cortamos en cuadraditos. Pelamos la *cebolla* y la cortamos de la misma manera. Picamos el *cilantro*. Mezclamos todos estos ingredientes en un bowl con una pizca de sal, un chorrillo de *jugo de limón* y un chorrillo de aceite de oliva. Reservamos.
- Por otro lado, ponemos una sartén al fuego a temperatura media-alta con un chorro generoso de aceite de oliva.
- Mientras el aceite calienta, preparamos los nachos cortando las tortitas de maíz en triángulos.
- Freímos los nachos durante unos segundos en la sartén y, cuando estén dorados, los escurrimos bien y reservamos en un plato con papel absorbente.
- Para el *guacamole*, pelamos y deshuesamos el *aguacate* y lo machacamos en un plato o bol con ayuda de un tenedor. Rociamos con un chorrillo de *jugo de limón* y reservamos.
- Retiramos la cazuela de queso fundido del fuego y removemos bien con una cuchara para que se integre con la leche.
- Para terminar, emplatamos cubriendo el fondo del plato con la pasta de frijoles y añadimos por encima los nachos. Vertemos el queso fundido por encima, el pico de *gallo* y, finalmente, en el centro, el *guacamole*.
- Servimos.

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