



Nachos tricolor de picadillo

Ingredientes

Para los chips:

- 8 tortillas hechas con harina de maíz Tradicional Maseca®
- 8 tortillas hechas con harina de maíz Maseca® Azul
- 8 tortillas hechas con harina de maíz Maseca® Amarillo

Para los nachos:

- 450 gramos (1 libra) de picadillo guisado al gusto
- 3 tazas de queso Chihuahua, rallado
- 1/3 cebolla roja, en rodajas
- 2 tomates Roma, picados
- 2 jalapeños grandes, en rodajas
- Cilantro fresco
- Crema agria

Modo de preparación

Para los chips:

1. Corte las tortillas en triángulos y deje que se deshidraten durante 1 hora.
2. Caliente aceite en una sartén a fuego medio-alto. Fríe los chips en tandas hasta que estén crujientes. Transfiera a un plato con servilletas de papel para eliminar el exceso de aceite.

Para los nachos:

1. Precaliente el horno a 400° F. Forre una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Coloque los chips, cubra con queso y carne molida cocida.
3. Hornee por 10 minutos o hasta que el queso se derrita.
4. Cubra con rodajas de cebolla, tomates, jalapeños y cilantro. Sirva con crema agria.

6 porciones