

Nachos mexicanos



Ingredientes: 1 quilogramas de carne picada
5 colher de sopa de óleo
1 unidade de cebola grande ralada
5 unidade de dentes de alho amassados
200 grama de queijo cheddar
2 colher de sopa de molho chili
3 colher de sopa de molho inglês
3 colher de sopa de ervas finas
0 unidade de sour cream:
100 mililitro de de natas
100 mililitro de creme de queijo
2 colher de sopa de vinagre
0 unidade de sumo de meio limão

Instruções de preparação:

Sour cream: bata no liquidificar as natas, o creme de queijo, o vinagre e o limão. Reserve.

Nachos: Coloque numa panela o óleo a cebola e o alho e refogue, em seguida acrescente a carne moída e frite bem. Tempere com o sal, o molho inglês e o molho chili. Depois de preparada a carne, coloque num pirex, depois o sour cream e por último o queijo cheddar. Leve ao forno durante 15 minutos numa temperatura de cerca de 180º graus. Sirva acompanhado de tiras de milho tostadas.

Sugestões Adicionais: