



Nachos de desayuno

INGREDIENTES

- 4 Papas medianas
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- 3 chorizos (pueden ser chorizos de ajo)
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo machucados
- 3 huevos
- 4 cucharadas de mantequilla
- 200gr de queso gouda o cheddar rallado
- 1 cucharada de harina
- 4 cucharadas de leche
- 1/2 aguacate
- 200gr o cilantro
- 1 tomate picado en cuadritos

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 300 C° Prepara dos bandejas con papel aluminio. Corta las papas en rodajas finas y coloca una sola capa en cada bandeja, sazona con sal, pimienta y ajo en polvo. Mételas en el horno y déjalas por unos 15 minutos, sácalas y voltéalas hasta que las veas doradas, unos 15 minutos más . Sácalas del horno.

Mientras las papas están en el horno puedes ir preparando lo demás.

En un sartén a fuego medio coloca los chorizos y cocínalos durante unos 10 minutos, sácalos del sartén, quítales la piel y con una paleta de madera aplástalos de manera que se deshagan, agrega la cebolla con el ajo y déjalos cocinar por unos 10 minutos más. Transfiérelos a otro plato.

En el mismo sartén coloca una cucharada de mantequilla, cuando esté derretida agrega la cucharada de harina y dos cucharadas de leche, mezcla bien y agrega el queso rallado moviendo siempre la mezcla, agrega dos cucharadas más de leche hasta que se derrita el queso y se haya formado una salsa uniforme.

En otro sartén a fuego medio agrega dos cucharadas de mantequilla, coloca 3 huevos y revuelve constantemente hasta que se hayan cocinado, agrega sal y pimienta.

Para armar los nachos coloca en un sartén una capa de papas, una capa de chorizo, una capa de huevo revuelto y una de salsa de queso. Repite hasta tener tres capas y llévalo al horno por 10 minutos.

Utiliza la mitad de un aguacate para hacer un guacamole simple con un poquito de cilantro, cebolla morada, sal y pimienta.

Saca el sartén del horno, coloca el guacamole en el medio con tomate picado en cuadritos y cilantro al gusto y disfrútalos.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve