

E

Aqui estão várias grandes mulheres na minha rua, mas duas delas Anna e Marina são realmente boas Nachos. Ou mais precisamente: a marina faz ótimos NACHOS vegetarianos com todas essas fixações; Anna fez um glorioso mergulho de sete camadas que é uma festa clássica Tex-Mex envolvendo muito específico em camadas dos ingredientes começando sempre por feijões fritos seguidos pelo creme salgado guacamole para cozinhar as azeitona ou queijo jacoli".
nachos de sete camadas

Você vai precisar de uma bandeja 30cm x 40 cm para os nachos. Pode fazer todos esses elementos com antecedência, cobrir e refrigerá-los; jack point casino seguida coloque as peças que precisam ser aquecida no forno antes do serviço: não se deixe levar pela longa lista dos ingredientes – muitos deles são repetido nos vários diferentes componentes - eu dividi eles assim pra facilitar o acompanhamento da refeição!

Prep

15 min.

Cooke

55 min.

Servis

4-6 6

Para os feijões fritos,

3 colheres de sopa óleo colzas

1 cebola marrom

, descascado e picado finamente.

3 dentes de alho

Descasado e esmagado

1 colher de sopa cominho moídos

2 colheres de sopa purê tomate.

2 colheres de sopa chipotle jack point casino adobo

1 colher de chá sal marinho fino

800g estanhados feijões de pinto na água

(ou seja, 2 x 400g latas), não drenado.

Para o pico de gallo

Tomate cereja 350g tomate

, picado.

1 colher de sopa jack point casino conserva jalapeos

, finamente picado.

folhas de coentro 10g

, finamente picado.

1 colher de sopa sucos limão

34 colheres de chá sal marinho fino;

Para o guacamole

2 abacates

, cortado pela metade jack point casino pedaços e picado de carne.

112 colheres de sopa sucos limão

50g tomate cereja

, picado.

1 colher de sopa jack point casino conserva jalapeos

, finamente picado.

folhas de coentro 10g

, finamente picado.

12 colher de chá sal marinho fino;

Para os nachos,

340g tortilla de milho salgado c

ancas

280g vegan cheddar
, rated – Eu gosto de Cathedral City.
200g vegan creme fraiche
15 azeitonas preta
, fatiado

Alguns jalapeos jack point casino conservas.
, para enfeitar

Primeiro faça os feijões fritos. Coloque o óleo jack point casino uma panela fritando larga sobre um calor médio e, quando estiver quente adicione a cebola de molho para cozinhar ocasionalmente durante 10 minutos até dourados ou cantados Adicione-o com três minutinhos; depois acrescente as batatas da cozedura do cumininho ao purê (peito) no picado/chipolete / batata molhada por mais dois minutos: Mexa na água salgada dos grãos & ma deixe fora 5 Minutoes

Para fazer o pico de gallo, coloque tudo jack point casino uma tigela grande e misture bem. Finalmente, faça o guacamole. Coloque todos os ingredientes jack point casino uma tigela grande e misture com um garfo até semi-suave / semicoalheiro!

Quando estiver pronto para cozinhar, aqueça o forno até 200C (180 C ventilador)/390F / gás 6. Coloque as batatas fritas tortilla uniformemente jack point casino uma grande bandeja de fogão. Espalhe os grãos sobre um dos nacho e deixe cerca da borda 5cm ao redor do exterior; assim você pode colocar suas mãos mais tarde no local com salpicadura por cima dele ou bata-o pelo fogo quente durante 10-15 minutos antes que ele fique borbulhando!

Tire os nachos do forno e, usando uma colher de sopa bata a goma-guacamole por todo o topo. Limpe as colheres jack point casino seguida coloque no creme fraiche para depois fazer um cocô com pico da galo; cubra mais algumas azeitona ou jalapenos que sirvam imediatamente!

Author: voltracvoltec.com.br

Subject: jack point casino

Keywords: jack point casino

Update: 2025/1/6 15:31:28