

**MA
SE
CA**



Nachos al horno

Tiempo de preparación: 60 minutos

Rinde: Para 4 personas aproximadamente

Ingredientes

- 500 g de tortillas hechas con harina MASECA Blanca
- 250 g de queso tipo americano
- 1 pieza de pimiento rojo asado y cortado en cubos pequeños
- 1/4 de cebolla morada picada
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 500 g de arrachera
- 1 pieza de aguacate
- Sal y pimienta al gusto
- Chiles jalapeños vinagre al gusto
- 4 cdas. de vinagre de los chiles

Modo de preparación

1. Corta las tortillas de maíz Maseca Blanca en forma de triángulo y dora en una freidora de aire a 180 C por 10 min aproximadamente o hasta que estén bien crujientes.
2. En un recipiente apto para microondas derrite la mezcla de queso americano con 4 cucharadas del vinagre de los chiles por 1 minuto y medio aproximadamente en el microondas o a fuego bajo en una olla.
3. Sazona la arrachera con sal y pimienta al gusto y ácala en tu término favorito. Una vez asada déjala reposar cubierta por al menos 15 minutos. Cortar en cubos o láminas.
4. Sirva los totopos en un plato y vierta la salsa encima, agregue la cebolla morada, el cilantro, la arrachera asada, aguacate en cubos, pimienta roja asado y si prefiere, jalapeños en vinagre al gusto para un picor extra.