



Nachos gratinados con salsa de frijol y guacamole

Categoría: Entrada, Botana, Chile, Tortilla, Guacamole y Esquites, Chiles, Salsas, Frijoles

Inclúyelos en tus fiestas con amigos.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 140 g de Totopos de Maíz La Costeña®
- 106 g de Salsa para Enfrijoladas Frijoles Negros La Costeña®
- 64 g de Queso tipo Manchego rallado
- 1/2 taza de Salsa de Guacamole La Costeña®
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeños en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. Colocar los Totopos de Maíz La Costeña® en un refractario para horno, bañarlos con la Salsa para Enfrijoladas Frijoles Negros La Costeña® y cubrir con el queso.
2. Hornear a 230 °C por 15 minutos o hasta que el queso esté dorado y derretido, retirar del horno.
3. Servir los nachos con Salsa de Guacamole La Costeña® y Nachos de Jalapeños en Escabeche La Costeña®.