

I N G R E D I E N T E S

NACHOS CASEROS

5 Fajitas (Integrales mejor)
Aceite de Oliva
Cúrcuma
Curry
Sal
Pimienta
Pimentón Ahumado
Albahaca deshidratada

P R O C E D I M I E N T O

1- Cortar las fajitas a la mitad y después en forma de nachos

2- Mezclar el aceite de oliva + Cúrcuma + Curry + Sal+ Pimienta+ Pimentón Ahumado+ Albahaca deshidratada (Acá ponele el condimento que más te guste y tengas a mano) tenéis que formar una salsa

3- Remojar los nachos en la salsita

4- Llevar a horno a 200grados por 10 minutos (Cada horno es un mundo, anda regulando. Quizás necesites darlos vuelta a la mitad para que se doren bien)

Sabés que están listos cuando se doran: si están muy marrones, se te quemaron.

Son ideales para acompañar con guacamole, algún dip, queso cheddar ó sino agregárselo a alguna ensalada, reemplazando los crutons.

