



NACHOS CON QUESO DAISY LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de nachos
- 400 gramos de queso Daisy rebanado La Villita
- Un tomate mediano cortado en cuadritos
- Una lata de jalapeños en trocitos
- Un chile rojo en trocitos
- Cilantro finamente picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es una de mis recetas rápidas: es adictiva porque combina lo crocante de los nachos con el delicioso sabor del queso Daisy rebanado La Villita. Es un platillo vistoso, ideal para cuando tenemos visitas en casa.

Comenzamos ajustando la temperatura de nuestro horno a 220°. Cubrimos una charola para hornear con papel antiadherente; colocamos una capa de nachos y luego el queso Daisy La Villita rebanado para cubrirlos. Añadimos una segunda capa de nachos y volvemos a cubrir con queso, asegurándonos de que todos nuestros nachos tengan una buena porción.

Metemos la bandeja en el horno por unos 5 minutos o hasta que el queso se derrita y haga burbujas. Retiramos del horno y servimos con mucho cuidado, ayudándonos con una paleta, en una charola para compartir.

Por encima, vamos a colocar el jitomate en cuadritos, los jalapeños, el chile rojo y el cilantro.

Recuerden comerlos pronto, antes de que el queso se solidifique.

¡Una delicia!