

¡ NACHOS DE JALAPEÑO ¡



¡ COMO PREPARARLO ¡

PASOS

1. Precalienta el horno a 375°F
2. Coloca la mitad de los totopos Santitas en una bandeja u hoja de papel para hornear.
3. Cubre uniformemente con la mitad de los frijoles, la mitad de los jalapeños y la mitad de los 2 quesos y luego esparce la mitad de la salsa. Repite con otra capa de totopos, frijoles, jalapeños, queso y salsa y coloca en el horno durante unos 10 minutos hasta que el queso se derrita.
4. Esparce cilantro encima y sirve.
5. Opcionalmente, se puede cubrir con guacamole y Crema Mexicana.

PARA LA SALSA:

1. Hierva agua a fuego lento en una olla pequeña.
2. Añade los tomates, jalapeños, cebolla y ajo a la olla y hierva a fuego lento durante 15 minutos, luego retira del agua.
3. En este punto, puedes usar el procesador de alimentos si prefieres una salsa con trozos, pero yo prefiero hacerla como la hacían mis amigos cocineros mexicanos y pasarla por una picadora de carne con un troquel medio o de 1/4", lo que creo que le da una hermosa textura gruesa, pero no demasiado gruesa.
4. Mezcla con el jugo de limón, el cilantro y la sal y refrigera hasta que esté listo para servir.

SANTITAS®

¡ INGREDIENTES ¡

- 1 bolsa de Totopos de Maíz Amarillo Santitas
- 1 1/2 tazas de frijoles negros refritos
- 1 taza de queso para quesadilla rallado
- 1 taza de queso asadero rallado
- 1 taza de salsa de jalapeño
- 1/2 taza de jalapeños frescos en rodajas
- 1/2 taza de hojas de cilantro
- 320 gramos de tomates enteros maduros
- 110 gramos de chiles jalapeños enteros
- 95 gramos de cebolla blanca, pelada y cortada en cuatro
- 30 gramos de dientes de ajo enteros y pelados
- 16 gramos de jugo de limón fresco
- 3.5 gramos de cilantro fresco picado
- 7 gramos de sal kosher

