

Nachos veggies con brócoli, zanahoria y puerro

🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Micro al vapor brócoli, zanahoria y puerro
- 2 tomates
- 2 cebolletas
- 100 ml de caldo de verduras
- 100 g de crema agria
- 200 g de queso cheddar
- 200 g de salsa de queso
- 250 g de chips de tortilla de maíz
- Cilantro
- Aceite de oliva

Mezcla de especias mexicanas:

- 2 cucharaditas de cayena molida
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimienta recién molida



1 Cocina las verduras micro al vapor introduciéndolas en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos. Cuando estén templadas, pica las verduras en trozos. En una sartén con aceite de oliva, dora las verduras.



2 Mientras tanto, en un cuenco mezcla las especias para formar el condimento mexicano y añade a la sartén con un poco de caldo. Cocina unos minutos hasta que la salsa espese. Retira del fuego, pero mantén caliente la preparación.



3 En una bandeja de horno, extiende los chips de tortilla de maíz formando una capa uniforme. Cubre con queso cheddar rallado y salsa para nachos.



4 Hornea durante unos 5 minutos a 200°C hasta que el queso se derrita y esté caliente. Retira del horno y cubre por encima con el preparado de brócoli, zanahoria y puerro



5 Dispón un poco de crema agria en el centro y los tomates picados en cubos. Termina con un poco de cebolleta verde picada por toda la superficie y unas hojas de cilantro.

Productos de esta receta



Pack de PB Micro al vapor brócoli, zanahoria y puerro

