



# Loleta

## Life, Market & Cooking



## Nachos: Totopos con queso y más cositas

**Nivel de dificultad: Fácil**

**Tiempo de preparación: 15 min.**

**Comensales: 4 personas**

### Ingredientes

- 1 1 paquete queso rallado 1,00 €
- 2 1 pechuga de pollo 1,19 €
- 3 1 pimiento verde 0,10 €
- 4 3 cucharadas de salsa de tomate picante 0,55 €
- 5 1 paquete de totopos de maíz 1,00 € (Los de [Taste of America](#) están deliciosos)

Total: 3,84 € a dividir entre cuatro comensales **0,96 € por ración**. Un aperitivo o primer plato perfecto para compartir con los amigos.

### Utensilios

- 1 Horno con grill
- 2 Plato grande o fuente apta para horno
- 3 Sarten y cuchara de madera
- 4 Cucharas, boles, tabla de cortar, cuchillos.

### Maridaje

Para este plato me permito recomendaros una cerveza mexicana **Dos Equis XX**, por ejemplo, con un precio de 1,35 €. Cerveza clara y suave al paladar. Bien fría resultará deliciosa con el picante de los nachos.

### Preparación

1. Limpiar la grasa que le quede a la pechuga de pollo. Trocear en tacos la pechuga y cortar en cuadraditos el pimiento verde.





# Loleta

## Life, Market & Cooking



2. Saltear en una sartén a fuego medio por unos cinco minutos, primero la pechuga hasta que se dore, y después algo menos el pimiento. Salpimentar ambos y mezclarlos al final.

3. Usar un plato o fuente que sea apta para el horno. Cubrirla bien completa con los totopos (tortillas de maíz)

4. A continuación colocamos encima el pimiento y los daditos de pechuga salteadas repartidos uniformemente por todo el plato.

5. Cubrir con salsa de tomate picante. Aquí hay varias opciones, la rápida, podéis comprar cualquier salsa de tomate mexicana o picante, y la más elaborada (si disponéis de algo más de tiempo), que se trata simplemente de freír un poco de tomate y añadirle una pizca de tabasco, chile o pimentón picante. Recordad que si el picante lo suavizáis, los niños serán más receptivos al plato y se convierte en un indispensable para ellos.

6. Cubrir con el queso rallado y hornear por muy pocos minutos, apenas 3 ó 4 al grill hasta que el queso esté derretido y bien dorado.

Hay que servirlo rápido antes que se enfríe...¡Y a disfrutar, manito!. Como decía Speedy Gonzales ¡Andale, ándale, aribaaaa, aribaaaa!

