



## Nachos CrissCut® carne o quinoa al chipotle

### INGREDIENTES

- ½ lb o 225 gr. CrissCut® (S15)
- 5 oz o 150 gr. Carne Molida de res o Quinoa cocida para receta vegetariana
- 1.7 oz o 50 gr. Cebolla morada picada
- 3.5 oz o 100 gr. Elote Amarillo asado
- 1.7 oz o 50 gr. Jitomate Cherry en mitades
- 1 pieza Jalapeño en láminas
- 8-10 hojas Cilantro
- 1.7 oz o 50 gr. Queso Cotija desmoronado
- 1 tsp Chipotle en polvo o paprika
- ½ tsp Comino en polvo
- ½ tsp Ajo en polvo
- ½ tsp Pimineta negra
- ½ tsp Sal
- 1 tbsp Aceite de aguacate o canola
- ½ taza Salsa roja
- 1 pza. Limón

## INSTRUCCIONES

Prepara el topping de carne o quinoa; en un tazón mezcla la carne o quinoa con salsa roja, comino, sal, chipotle, ajo y pimienta e incorpora.

Para la receta con carne coloca en un sartén aceite, agrega la carne sazonada y cocina por completo.

Para la receta de quinoa coloca la quinoa precocida y sazonada en una charola y hornea por 15 minutos a 356°F o 180°C.

Fríe las papas según las instrucciones de uso y mantén caliente.

Coloca una base de CrissCut® en el plato, sirve la preparación de carne o quinoa, encima distribuye el elote, jalapeño, cebolla, jitomate, cilantro, queso y espolvorea chipotle en polvo.

Coloca limón como guarnición. Sirve de inmediato.

### Rendimiento

2 o más porciones