




Nachosy z meksykańską wołowiną Carne Asada

Wyśmienita przekąska meksykańska

 Czas na High: 4-5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 700-800 g ligawy
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- ½ łyżeczki soli
- 1 duży ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 łyżeczka ostrego proszku chili
- ½ łyżeczki kminu
- 500 ml piwa typu Ale
-
- Składniki Guacomole
- 2 dojrzałe awokado
- 2 limonki, tylko sok
- 1 duża garść kolendry, posiekanej
- 1 mała cebula, drobno pokrojona
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól i pieprz
- ¼ łyżeczka proszku chilli lub świeżego chilli do smaku
-
- Topping Składniki
- 200 g chipsów tortilla
- 500 g tarty cheddar lub gouda
- 1 stoik papryczek jalapeno, odsączonych i posiekanych
-



Wykonanie:

24 godziny wcześniej, natnij ukośnie wołowinę po obu stronach. W małej misce wymieszaj przyprawy i 1 łyżkę oliwy z oliwek. Natrzyj przyprawami wołowinę, przykryj i odstaw do schłodzenia przez noc.

Mocno rozgrzej odpowiednią patelnię, dodaj 1 łyżkę oleju i zrumień wołowinę ze wszystkich stron. Umieść mięso w misie Crockpot, zalej piwem Ale, przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 4-5 godzin.

Przygotuj Guacomole. Rozgnieć awokado i dodaj pozostałe składniki, dobrze wymieszaj i wstaw do lodówki. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200 ° C.

Wymij wołowinę z wolnowaru Crockpot, umieść na talerzu i za pomocą 2 widelców, delikatnie rozdziel mięso.

Na średniej wielkości blasze do pieczenia, rozłóż połowę chipsów tortilli, dodaj połowę wołowiny, rozprowadzając ją równomiernie, posyp posiekanymi jalapeno i połową tartego sera.

Powtórz warstwę, używając wszystkich składników.

Umieść w gorącym piekarniku na 5 minut, aż ser stopi się.

W gorących nachosach umieść łyżki guacamole.