

# NACHOS PICANTES COM CEBOLINHA



Revista  
Ago. | Set. 10

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca

## PARA 4 PESSOAS

### INGREDIENTES

2 pacotes de tortillas de milho Old El Paso • 1 frasco de jalapeños cortados Old El Paso • 1 pimento vermelho • 1 cebolinha nova com rama • 250 g de queijo ralado (Manchego, Cheddar) • 1 tomate maduro • 1 colher de sopa de azeite 0,7° • Natas azedas Doritos e Guacamole Old El Paso para acompanhar

### PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 180° • Salteie rapidamente os pimentos em azeite, para se manterem rijos • Corte a cebolinha em fatias finas e o tomate em cubinhos sem pele e sementes • Coloque uma camada de tortillas de milho num prato de ir ao forno e salpique com os pimentos, as cebolinhas e os jalapeños, cobrindo com queijo • Repita alternadamente por mais 1 ou 2 camadas, dependendo da quantidade • Caso distribua a quantidade anunciada para 4 pessoas por quatro pratos, não precisará de mais de 2 camadas • Leve ao forno durante 10 minutos até que o queijo derreta completamente e comece a dourar • Acompanhe com Natas Azedas e molho Guacamole