

metro



Nachos

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

2 | 0:10 | 0:12 | 0:22
PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

425 g Croustilles de tortillas BIO QUE PASA
(1 pqt)

85 ml Pancetta en dés au poivre Fantino & Mondello
(1/3 tasse)

85 ml Chorizo en dés Fantino & Mondello
(1/3 tasse)

85 ml Salami de gènes en dés Fantino & Mondello
(1/3 tasse)

280 g Cheddar vieilli 2 ans Balderson râpé
(1 pqt)

65 ml Olives kalamata tranchées Sardo
(1/4 tasse)

5 Oignons verts hachés

65 ml Piments jalapenos tranchés Selection

Préparation

Préchauffer le four à 220°C (425°F).

Dans un bol, mélanger les viandes en dés, le fromage, les olives, les oignons verts et les piments jalapeno.

Placer la moitié des chips tortilla dans un grand plat allant au four, puis la moitié des garnitures.

Déposer le reste des chips tortilla et des garnitures.

Cuire au centre du four pendant 10 à 12 minutes.

Servir avec la salsa et la guacamole.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

(1/4 tasse) (facultatif)

340 g Salsa fraîche Plaisirs Gastronomiques
(1 pqt)

227 g Guacamole du commerce Calavo
(1 pqt)
