

NACHOS MEXICANOS (COM DORITOS) CARNE MOÍDA E SOUR CREAM

INGREDIENTES

1 pacote de doritos (200 g)
500 g carne moída de 1ª
1/2 cebola
1/2 pimentão verde
1 caixa de creme de leite (200 g)
1 pote de cream cheese (200 g)
1 limão
200 g cheddar
100 g de azeitonas
alho (a gosto)
cheiro verde (a gosto)
pimenta (a gosto)
sal

MODO DE PREPARO

SOUR CREAM:

Sour cream: Misture bem o creme de leite, o cream cheese, o suco do limão e uma pitada de sal e reserve.

CARNE MOÍDA:

Carne moída: Pique a cebola, o pimentão, o alho, o cheiro verde e a azeitona e refogue juntamente com a carne moída.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira média cubra o fundo e as laterais com o Doritos.

Em seguida colocar a carne moída por cima dos doritos.

Colocar o sour cream sobre a carne moída.

Em seguida colocar o cheddar e decorar com 10 azeitonas cortadas em 4 partes.

Colocar no forno a 220°C por 10 minutos. Não é necessário preaquecer o forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31348-nachos-mexicanos-com-doritos-carne-moida-e-sour-cream.html>