

# NACHOS DELÍCIA

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 300 g de carne moída

1/2 cebola e cubos

2 dentes de alho

1 colher (sopa) colorau

1 colher (chá) páprica picante

pitadas de pimenta a gosto

sal

### GUACAMOLE:

Guacamole: 1/2 abacate maduro

1/2 cebola em cubos

2 dentes de alho

suco de 1 limão

1 tomate em cubos

1 pote requeijão cremoso (light)

sal

### MONTAGEM:

Montagem: 1 Doritos tamanho G

cheddar cremoso (biscnaga ou pote)

1 pacote de queijo prato

orégano para polvilhar

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Coloque a carne (ela soltará bastante água).

Quando começar a secar coloque os demais ingredientes e deixe cozinhar um pouco, mas não muito seco.

### GUACAMOLE:

Guacamole: Misture a cebola, o alho, o suco de limão, o tomate e o sal.

Em seguida misture o abacate (já amassadinho, como uma pasta) e o requeijão, até que fique uma mistura bem homogênea.

Em uma travessa coloque o molho.

Ao redor coloque parte do Doritos (mas não embaixo para não amolecer).

Coloque a guacamole, seguida do restante do Doritos.

Pique o queijo por cima e coloque o cheddar.

Por fim, polvilhe com orégano e leve ao forno até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31810-nachos-delicia.html>