

bonus gratis - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bonus gratis

La Albiceleste

A Copa América chegou às semifinais da Taça das Américas com uma vitória por 4-2 sobre o Equador após um empate 1-1.

A Argentina liderou a maior parte do jogo **bonus gratis** Houston, Texas depois que o defensor Lisandro Martínez voltou para casa de uma curva aos 35 minutos.

Mujeres notables en mi calle y nachos de siete capas

En mi calle viven varias mujeres maravillosas, pero dos de ellas, Anna y Marina, hacen nachos y dip de siete capas espectaculares. Marina se especializa en nachos vegetarianos con todos los ingredientes, mientras que Anna hace un delicioso dip de siete capas, una clásica fiesta Tex-Mex que implica una capa específica de ingredientes, siempre comenzando con frijoles refritos seguidos de crema agria, guacamole, pico de gallo, queso, aceitunas, hierbas o jalapeños, y siempre se come con tortilla chips para mojar. Como muestra de afecto por ambas mujeres y su cocina, he combinado las dos para crear estos nachos de siete capas.

Nachos de siete capas

Necesitarás una bandeja de 30 cm x 40 cm para los nachos. Puedes preparar todos los elementos con anticipación, cubrirlos y refrigerarlos, y luego hornear solo los componentes que necesiten calor justo antes de servir. No te deje intimidar por la larga lista de ingredientes – muchos de ellos se repiten en los diversos elementos, y los he dividido de esta manera para que sea más fácil seguirlos.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **55 min**

sirve **4-6**

Para los frijoles refritos

3 cucharadas de aceite de canola

1 cebolla marrón, pelada y picada finamente

3 dientes de ajo, pelados y majados

1 cucharadita de comino molido

2 cucharadas de pasta de tomate

2 cucharadas de chipotle en adobo

1 cucharadita de sal marina fina

800 g de frijoles pinto en lata con agua (es decir, 2 x 400 g de latas), sin enjuagar

Para el pico de gallo

350 g de cerezas tomates, picados

1 cucharada de jalapeños en escabeche, picados finamente

10 g de hojas de cilantro, picadas finamente

1 cucharada de jugo de lima

¾ de cucharadita de sal marina fina

Para el guacamole

2 aguacates, cortados por la mitad, sin hueso, pelados y carne picada

1 ½ cucharada de jugo de lima

50 g de tomates cereza, picados

1 cucharada de jalapeños en escabeche, picados finamente

10 g de hojas de cilantro, picadas finamente

½ colheradita de sal marina fina

Para los nachos

340 g de tortillas de maiz saladas

280 g de queso cheddar vegano , rallado - me gusta Cathedral City

200 g de crema agria vegana

15 aceitunas negras encurtidas , en rodajas

A

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bonus gratis

Palavras-chave: **bonus gratis - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-03