

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 cucharadita de sal marina fina

Para los nachos

340 g de tortillas de maíz saladas

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

200 g de crema agria vegana

15 azeitunas negras encurtidas , en rodajas

A

A seção trabalhista do Projeto 2025 não propõe quase nada para melhorar os salários e as condições de trabalho dos trabalhadores. No entanto, está repleta das recomendações que aumentariam o lucro corporativo subcotar sindicatos trabalhistas – avançar a guerra cultural da direita;

O Projeto 2025 contém várias recomendações que, quando tomadas **365 apostas net** conjunto no projeto de reconhecimento sindical do trabalho da maioria dos sindicatos e trabalhadores para fazer o pagamento das horas extras disponíveis a menos funcionários. Embora muitos americanos confiem na remuneração por hora extra como forma eficaz nas despesas com os salários finais este chamado "Projeto Presidente Transitório" mostra hostilidade total contra as uniões governamentais - sejam elas sindicais policiais ou cooperativas profissionais – dizendo-se assim: “O Congresso deveria pensar sobre abolir todos esses cartões públicos.”

O Projeto 2025 foi realizado pela Heritage Foundation e escrito por numerosos aliados de Trump, muitos dos quais serviram **365 apostas net 365 apostas net** administração. Muitos deles provavelmente servirão sob ele novamente se vencerem no mês passado; o presidente Donald Trump distanciou-se das propostas da direita dura do projeto argumentando que não sabe nada sobre esse projecto enquanto acrescenta discordar com algumas dessas proposições: analistas políticos preveem a possibilidade dele ser eleito para as políticas públicas deste ano (até 2025).

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 365 apostas net

Palavras-chave: **365 apostas net - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-17