



# Nachos Rellenos



## Qué necesitamos:

- 1 sobre de \*Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®
- 14 tortillas
- 3 tomates sin semilla picados en cuadritos
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- 2 cucharadas de \*\*Mayonesa Receta Casera con Queso Fruco®
- 2 chorizos finamente picados
- 1 cucharada de cilantro finamente picada
- 1 huevo batido
- Aceite

## Preparémoslo juntos:



En un sartén calentamos una cucharada de aceite y sofreímos la cebolla. Luego agregamos el tomate y el chorizo, continuamos la cocción por 4 minutos y añadimos el Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®, el cilantro, la mayonesa, mezclamos todo muy bien y retiramos del fogón.

Aparte partimos las tortillas por la mitad y éstas a su vez por la mitad formando así 4 triángulos. Untamos las orillas de cada triángulo con el huevo y ponemos un poco de relleno en la mitad de uno de los triángulos. Pegamos dos caras de triángulos, formando un triángulo relleno y así con todos los demás. Freímos en un sartén con el aceite caliente cada triángulo por ambas caras, retiramos y las ponemos sobre papel absorbente.

Para servir los triángulos los ponemos en una bandeja y disfrutémoslos con una deliciosa ensalada o para las onces de los niños.