

Nachos sicilianos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/nachos-sicilianos>

Preparación

En una sartén grande, cocine los primeros 4 ingredientes a fuego medio hasta que la carne se dore ligeramente. Añadir el vino, revolviendo constantemente. Agregue los tomates, el caldo, la hoja de laurel, la sal y la pimienta y la albahaca. Llevar a ebullición. Reduzca el fuego, cocine a fuego lento, sin tapar por 15 minutos o hasta que espese. Deseche la hoja de laurel. Cepille rebanadas de pan con aceite de oliva. Hornee a 200°C durante 3 a 5 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Cubra las rebanadas de pan con la mezcla de carne, espolvorear queso parmesano y llevar al horno durante otros 2 minutos. Organizar las tostadas en platos de servir y decorar con las cebollas de verdeo picadas.

Ingredientes

- 500 gramo/s Carne picada
- 1/2 Cebolla morada picada
- 4 diente/s Ajo picados
- 1/2 cucharadita/s Hojuelas de pimienta
- 1/4 taza/s Vino tinto
- 1 taza/s Tomate
- 1/2 taza/s Caldo de verduras
- 1 Hoja de laurel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 cucharadita/s Albahaca seca
- 1 Pan cortado en rodajas
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 2 Cebollas de Verdeo picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Appetizer-Entrada

