

Nachos Caseros Indios

con Leche de Coco, Raita de Almendras y Cebolla Encurtida

holaveggie



🕒 35 minutos

📊 Fácil

🏷️ Fácil Preparación

🏷️ Sabores de la India

Preparate para experimentar los sabores de la cocina india con las texturas de un bowl de nachos bien mexicano. ¡El resultado es una combinación llena de sabor! Fusionamos sabores y llegamos a resultados nunca antes conocidos. Bueno.. no es que queramos exagerar ¡pero realmente queremos que pruebes esta exquisité! Como plus: te enseñamos a hacer nachos caseros saludables, para que siempre tengas a mano un snack rápido y rico.

Contiene: Gluten • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



cherry

100 un



especias tandoori

1 cda



cilantro

5 gr



menta

5 gr



zanahoria

1 un



lata de choclo

1 un



pasta de tomate

30 gr



cebolla colorada

1 un



dientes de ajo

2 un



mini tortillas de harina

6 un



lata de lentejas

1 un



leche de coco en polvo

95 gr



crema de almendras

60 gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva
- ✓ Pimienta
- ✓ Vinagre
- ✓ Azúcar

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bowl x3 (pequeños y mediano)
- ✓ Bandeja para horno

Nutrición por porción: Calorías 700 kcal, Grasas 30,3 g, Carbohidratos 87,5 g, Proteínas 27,7 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Nachos Caseros Indios

con Leche de Coco, Raita de Almendras y Cebolla Encurtida



1

1 – ENCURTÍ LA CEBOLLA

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Pre calentá el horno a 200°C.
- Cortá la **cebolla colorada** por la mitad. Cortá la mitad de la **cebolla** en rodajas finas y picá finamente el resto.
- En un bowl pequeño, combiná $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) taza* de vinagre y una buena pizca de azúcar y sal. Apretá la **cebolla en rodajas** con tus manos y agregala al bowl con el vinagre. Agregá suficiente agua para cubrir la **cebolla** y revolvé para integrar, reservá.

*La medida que usamos es 1 taza = 250 ml



2

2 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Picá el **tomate** y el **cilantro** en pedazos grandes. Transferilos a un bowl mediano y revolvé para combinar.
- Escurrí y enjuagá el **choclo**.
- Picá finamente el **ajo**.
- Cortá las **tortillas** en triángulos.
- Escurrí y enjuagá las **lentejas**.
- Rallá la **zanahoria**.
- En un bowl o jarro medidor grande combiná y revolvé bien la **leche de coco en polvo** con 330 (660) ml de agua tibia: esta es tu **leche de coco**, reservala para el paso 5.
- En un bowl mediano, combiná el **tomate**, el **cilantro**, el **choclo** y 1 (2) cucharaditas del líquido de encurtir de la cebolla. Condimentá con sal y pimienta y reservá.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



3



4

3 – PREPARÁ EL RAITA DE ALMENDRAS

- Picá las **hojas de menta**. En un bowl pequeño, combiná la **menta**, la **crema de almendras** y un chorrito de aceite de oliva. Condimentá con sal y pimienta a gusto.

4 – HACÉ LOS NACHOS CASEROS

- Colocá los **triángulos de tortilla** en una sola capa en una bandeja para horno y echales un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta. Hornealos hasta que estén dorados, de unos 5 a 7 minutos. **TIP: el tiempo va a depender de tu horno, vigílalos de cerca para que no se te quemen.**



5

5 – PREPARÁ LA MEZCLA DE LENTEJAS Y SALSA

- Calentá una sartén grande a fuego medio-alto con un chorrito de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente, agregá la **zanahoria** y la **cebolla restante** y cociná hasta que se ablanden, 3-4 minutos.
- Agregá las **lentejas** a la sartén y cocinalas hasta que estén bien calientes, 2 minutos.
- Agregá el **ajo** y la **especia tandoori** y cociná, revolviendo, hasta que esté fragante, 1-2 minutos.
- Agregá la **pasta de tomate**, la **leche de coco** y sazóná a gusto. Revolvé y cociná a fuego bajo hasta que la **salsa** se haya espesado, unos 4-5 minutos. **TIP: agregá un chorrito de agua si la mezcla parece seca.**



6

6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Escurrí la **cebolla encurtida**. Dividí los **nachos caseros indios** entre los platos y serví con la **mezcla de lentejas y salsa**, la **cebolla encurtida** y el **raita de almendras**. ¡A comeeeeeer!

