



## Consejo del chef

Elige tu película favorita, reúne a todos entorno a la pantalla y sirve estos nachos de película para crear una noche de cine perfecta.

## Raciones para 1

**6** Tortillas de trigo

Aceite de oliva

Sal

Pimentón

Sésamo negro

**400 gr** Pollo

**300 ml** Zumo de naranja

**2** Cucharadas de salsa de tomate

Pimienta

Comino molido

Curry

Pimentón ahumado

Jengibre en polvo

Tomates cherry

Jalapeños

Maíz dulce

Queso feta

Rúcula

Guacamole

Salsa agria

Lima

- 1** Para los nachos caseros: cortar las tortillas en triángulos y colocarlas ordenadas en la bandeja de horno FryMaster. Pintar con un poco de aceite, añadir sal, pimentón y sésamo negro.
- 2** Hornear con el horno previamente precalentado y la función Airfry a 190 °C durante 10 minutos. Reservar en la bandeja de presentación.
- 3** Para el pollo: hervir el pollo desmigado junto al zumo de naranja y reducir. Incorporar el tomate, la sal, las especias, remover y cocinar 5 minutos más.
- 4** Servir sobre los nachos y decorar con los toppings: tomates cherry cortados en cuartos, jalapeños laminados, maíz, queso feta y un poco de rúcula. Acompañar de guacamole, salsa agria y gajos de lima.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/nachos-para-una-noche-de-cine/>

