



NACHOS DE DESAYUNO

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ taza de bacon picado
- 3 dientes de ajo picaditos
- 3 huevos batidos
- Sal y pimienta al gusto
- Creamy queso sauce de Old el paso
- ½ taza de tomates cherry
- Tortilla chips de Old el paso
- Micro verdes
- Guacamole al gusto
- Queso cheddar al gusto
- Salsa verde de Old el paso
- Taco Sauce de Old el paso

Preparación

1. En una sartén colocamos el aceite de oliva y el bacon, lo doramos. Añadimos los ajos picadito si sofreímos por 1 minuto. Agregamos los huevos, sal y pimienta y bajamos el fuego. Revolvemos y apagamos el fuego para que los huevos se terminen de cocinar con el calor de la sartén. Condimentamos con sal y pimienta y añadimos al gusto del creamy queso sauce.
2. En un bowl colocamos una capa de las tortillas chips, encima una capa del huevo revuelto con bacon, tomates cherry, guacamole, queso cheddar, taco sauce y salsa verde, repetimos otra capa de todo.
3. Y para finalizar decoramos con micro verdes. Servimos enseguida.

