

Salsa de taco y mayonesa con nachos de alubias al horno

Tiempo total **15 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4058 kJ / 970 Kcal

Grasas: **54 g** Proteínas: **28,9 g**
Carbohidratos: **97,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Salsa de taco y mayonesa:

3 de mayonesa
3 cucharadas
1 cucharada Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
1 de salsa sriracha
1 cucharadita
2 de zumo de lima
2 cucharadas
1 cucharada de sirope de agave
1 de pimentón ahumado
1 cucharadita
0,5 de comino molido
0,5 cucharadita
0,5 de cilantro molido
0,5 cucharadita
1 cucharada de cilantro fresco picado
Nachos al horno con alubias:
300 g de alubias negras cocidas
3 Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
3 cucharadas
150 g de nachos salados
1 de comino molido
1 cucharadita
1 de cilantro molido
1 cucharadita
60 g de queso cheddar rallado
0,5 manojo de cilantro fresco

PREPARACIÓN

Pasos 1

3 cucharadas de mayonesa - **1 cucharada** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **1 cucharadita** de salsa sriracha - **2 cucharadas** de zumo de lima - **1 cucharada** de sirope de agave - **1 cucharadita** de pimentón ahumado - **0,5 cucharadita** de comino molido - **0,5 cucharadita** de cilantro molido - **1 cucharada** de cilantro fresco picado
Precaliente el horno a 180 °C. Mezcle bien los ingredientes de la salsa y resérvelos en el frigorífico.

Pasos 2

300 g de alubias negras cocidas - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **150 g** de nachos salados - **1 cucharadita** de comino molido - **1 cucharadita** de cilantro molido - **60 g** cheddar rallado - **0,5 manojo** de cilantro fresco
Mezcle las alubias negras con la Marinada Teriyaki Kikkoman. Coloque los nachos en una bandeja forrada con papel de horno. Espolvoree con las especias, las alubias y el queso. Hornee durante unos 5 minutos hasta que el queso se derrita. Sirva con la salsa y cilantro fresco.