

# Queso Fundido-Style Nachos

with Chorizo and Spiced Crema

25 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, zester, parchment paper, small bowl, large non-stick pan

## Ingredients

	4 Person
Chorizo Sausage, uncased	250 g
Tortilla Chips	170 g
Cilantro	7 g
Monterey Jack Cheese	1 cup
Sweet Bell Pepper	160 g
Enchilada Spice Blend	2 tbsps
Lime	1
Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Sour Cream	6 tbsps
Roma Tomato	190 g
Yellow Onion	113 g
Oil*	
Salt and pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep

- Core, then cut **pepper** into ½-inch pieces.
- Peel, then cut **onion** into ½-inch pieces.
- Cut **tomato** into ¼-inch pieces.
- Roughly chop **cilantro**.
- Zest, then juice **half the lime**. Cut **remaining lime** into wedges.
- Combine **sour cream, lime zest, lime juice** and **1 tsp Enchilada Spice Blend** in a small bowl. Season with **salt and pepper**, then stir to combine.



## 3 Bake tortilla chips

- Arrange **tortilla chips** on a parchment-lined baking sheet. Drizzle with **1 ½ tbsp oil**, then season with **remaining Enchilada Spice Blend**. Season with **salt and pepper**, then toss to coat.
- Bake in the **middle** of the oven until warmed through, 2-3 min.
- Sprinkle **both cheeses** over chips, then top with **chorizo and peppers**. Return **chips** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** has melted, 2-3 min.



## 2 Cook chorizo and peppers

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **½ tbsp oil**, then **chorizo, peppers, onions** and **half the remaining Enchilada Spice Blend**.
- Season with **salt and pepper**, then cook, breaking up **chorizo** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min. \*\* Set aside.



## 4 Finish and serve

- Remove **nachos** from the oven and sprinkle **tomatoes** over top.
- Dollop **spiced crema** over top, then sprinkle **nachos** all over with **cilantro**.
- Squeeze **lime wedge** over top, if desired.
- Serve **nachos** directly on the baking sheet.

# Nachos style queso fundido

avec chorizo et crème épicée

25 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g
Croustilles de maïs	170 g
Coriandre	7 g
Monterey Jack	1 tasse
Poivron	160 g
Mélange d'épices à enchilada	2 c. à soupe
Lime	1
Cheddar, râpé	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe
Tomate Roma	190 g
Oignon jaune	113 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Pantry items

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime**, le **jus de lime** et **1 c. à thé de mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 3 Cuire les croustilles de maïs

- Disposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de **1 ½ c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer du **reste** du **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Cuire au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
- Garnir les **croustilles** des **deux fromages**, puis du **mélange de chorizo et de poivrons**. Remettre les **croustilles garnies** au **centre** du four et faire cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## 2 Cuire le chorizo et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis le **chorizo**, les **poivrons**, les **oignons** et la **moitié** du **reste** du **mélange d'épices à enchilada**.
- **Saler** et **poivrer**, puis cuire le **chorizo** pendant 4 à 5 min, en le défilant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Réserver.



## 4 Terminer et servir

- Retirer les **nachos** du four et parsemer de **tomates**.
- Couronner d'**un soupçon de crème épicée**, puis parsemer de **coriandre**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.
- Servir les **nachos** directement sur la plaque à cuisson.