

Queso Fundido con Chorizo

Sirve ocho

9 oz (455 gramos) de chorizo mexicano o español

1 cucharadita de aceite

1/2 cebolla blanca finamente picada

1 taza de queso cheddar rallado

1 taza de queso Monterrey rallado

Tortillas o chips para servir

Caliente su horno a 350F (176 C).

Calentar una sartén para horno * con un poco de aceite. Agrega el chorizo y empieza a cocinar. Rómpelo con su espátula.

Agrega la cebolla y mezcla. Cocine el chorizo por completo.

Si quieres puedes escurrir el chorizo en este punto y deshacerte del exceso de grasa. Lo dejé en la sartén. Separe algunos en un plato.

Coloque la mitad del queso en la sartén y mezcle. Agregue el queso restante y transfiera la sartén al horno.

Cocine durante unos 10 minutos, hasta que el queso se derrita y burbujee. No cocine demasiado o se pondrá duro.

Retirar del horno y cubrir con el chorizo reservado. Sirva con tortillas o papas fritas a un lado.

Si no tienes una sartén apta para horno tendrás que cocinar el chorizo y trasladarlo a una fuente apta para horno. Mezclar el queso y colocar en el horno.

Solo el queso sin tortillas - Calorías 361.731 kcal, Grasa, Total 30.222 g, Grasa saturada 15.586 g, Azúcar, Total 1.039 g, Total de carbohidratos 4.155 g, Fibra 0.18 g, Proteína 19.852 g, Colesterol 83.066 mg, Ácidos grasos trans 0.000 g, Sodio 755.529 mg ,

©TheFrugalChef2021