

Potato Nachos

Ingredients:

1 pound small red potatoes, skins on
2 teaspoons oil or cooking spray
15oz can black beans, drained and rinsed
½ teaspoon chili powder
½ cup cheddar cheese, shredded
½ cup lettuce, chopped
1 medium tomato, chopped
¾ cup cucumber, peeled and diced
1 tablespoon cilantro, chopped
¾ cup salsa



Directions:

1. Slice potatoes into small circles about ¼ inch thick.
2. Lightly coat potatoes with oil (or spray for 3 seconds with cooking spray).
3. Arrange slices on a baking sheet in a single layer. Bake in oven at 450 degrees for 25-30 minutes, depending on desired amount of browning.
4. Meanwhile, sauté the black beans with a small amount of oil in a skillet and add the chili powder. Cook the black beans for about 5 minutes.
5. Remove potatoes from oven.
6. Transfer baked potatoes to casserole dish or an oven-safe dish. Top with beans and cheese. Place in oven to melt the cheese for about 2 minutes.
7. Remove from oven and top with lettuce, tomato, cucumber, cilantro, and salsa.
8. Refrigerate leftovers within 2 hours.

Recipe adapted from: <https://www.foodhero.org/recipes/potato-nachos>

For more recipes like us on Facebook: Racine Kenosha Community Action Agency

and follow us on Twitter: RKCAAWIC

This institution is an equal opportunity provider.

Nachos de Papas

Ingredientes:

- 1 libra de papas rojas pequeñas
- 2 cucharaditas de aceite o aceite en aerosol
- 1 lata de 15 onzas de frijoles negros, enjuagados
- ½ cucharadita de polvo de chili
- ½ taza de queso cheddar, rallado
- ½ taza lechuga picada
- 1 tomate mediano picado
- ¾ taza pepino pelado y picado
- 1 cucharada de cilantro picado
- ¾ taza salsa



Modo de Preparación:

1. Parta las papas en rebanadas de ¼ pulgada de grueso.
2. Ligeramente cubre las papas con aceite (o use el aceite en aerosol por 3 segundos).
3. Coloque las rebanadas en una bandeja para hornear en forma en cual no se toquen. Cocine en el horno a 450 grados F por 25 a 30 minutos, dependiendo de que oscuro quiera las papas.
4. Mientras, cocine los frijoles negros en un poco de aceite en un sarten y adicione el polvo de chili. Cocine por 5 minutos.
5. Remueve las papas del horno.
6. Transfiere las papas a un recipiente que se puede meter al horno. Cubre las papas con los frijoles y queso. Cocine en el horno por dos minutos para derretir el queso.
7. Remueve del horno y agrega la lechuga, tomate, pepino, cilantro, y salsa.
8. Guarda la comida que quede antes de que pase 2 horas.

Receta adaptada de: <https://www.foodhero.org/recipes/potato-nachos>

Para más recetas sigue nos en Facebook: Racine Kenosha Community Action Agency
Y en Twitter: RKCAAWIC

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.