ناتشوز مكسيكي

المقادير:

- 250 غ لحم مفروم
- 2 حبة طماطم، مقطعة
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 4 أكياس رقائق البطاطا
- 1 علبة جبنة ناتشوز
- فلفل هالابينو، مقطع (حسب الرغبة)
- زيتون أسود، مقطع (حسب الرغبة)
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الطماطم
- ¼ كوب زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت على النار ثم يضاف اللحم والبصل.
2. تضاف الطماطم وصلصة الطماطم وتحرك المقادير.
3. يتبل اللحم بالفلفل والملح وتترك المكونات على نار متوسطة حتى ينضج اللحم.
4. في طبق للتقديم، تفرد رقائق البطاطا ثم يسكب مزيج اللحم ثم تضاف الجبنة والزيتون والهالابينو.
5. يقدم الناتشوز على الفور.