

Guacamole con nachos

Ingredientes	Para 15	Para 20	Herramientas
aguacate	8 un	2 kg	Bol
Lima/limón	1 u	150 g	Mortero
Nachos	500 g	750 g	Boles servicio
sal		3 g	Túrmix
<u>Aceite oliva</u>	<u>150 g</u>		
cilantro fresco	30 g	30 g	

Elaboración

3. Limpiar el cilantro en agua, secar con un poco de papel absorbente de cocina, deshojar y triturar con el aceite de oliva 0'4
6. Limpiar los aguacates, poner en un recipiente y machacar con la ayuda de un mortero, tenedor o batidor de mano.
8. Servir el guacamole en un cuenco, acompañado con los nachos y el aceite de cilantro.

Podemos acompañar con daditos de tomate, cebolla tierna, pimiento choricero...

Tiempos:

14:40 h pelar los aguacates y hacer el guacamole. Reservar en frío
 15:00 h servir el guacamole nachos y aceite de cilantro.