

Por: Miguel Ángel Mateos



Guacamole con Ajo Spring Blanco y Nachos.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEXICANA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO/ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 1 diente de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 2 Aguacates grandes y maduros
- 1 Lima o Limón
- 1 Manojito de Cilantro Fresco
- 2 Tomates maduros
- Salsa Tabasco o Siracha
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Nachos de Maíz sin Gluten
- Jalapeños Crujientes sin Gluten

Paso a Paso



1. Pelamos el diente de ajo y lo rallamos en un bol.
2. Añadimos los dos aguacates, sin cascara, y con la ayuda de una tenedor lo aplastamos hasta dejar una pasta fina.
3. Añadimos el zumo de la lima o el limón, el cilantro bien picado y los tomates en dados muy pequeños.
4. Agregamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de siracha o de tabasco.
5. Removemos bien el conjunto y lo probamos de sal.



TERMINADO DEL PLATO:

En este caso vamos a mostrar dos opciones de presentación:

6. Para la primera necesitamos un pequeño bol de madera, donde pondremos nuestro exquisito guacamole y lo decoraremos con los jalapeños crujientes, acompañado sobre una tabla de madera de olivo con nachos.
7. Y en la segunda opción, hemos optado por un plato blanco. En el centro colocaremos el guacamole, sobre el que añadiremos los jalapeños crujientes, y alrededor pondremos los nachos.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para esta receta hemos utilizado una salsa picante china llamada Siracha, que es igual de picante que el tabasco, pero no tan reconocible en boca. Sin embargo, cualquier de las dos opciones combinará a la perfección con el resto de ingredientes.
- Pueden añadirse dados pequeños de cebolleta fresca o cebolla morada para darle un toque más refrescante al guacamole.
- Es importante que las tortitas de maíz estén crujientes, ya que así, nuestro plato, marcará la diferencia.
- El ajo le da un toque diferente a esta receta, pero debemos ser cautelosos y no añadir demasiado para que su sabor sea sutil y no tape al resto de ingredientes.