



# Nachos di mais Tex-Mex e guacamole

2 porzioni | con coriandolo e peperoncino

20 minuti • Piccante

5002



Avocado



Lime



Coriandolo



Mini Tortilla di mais



Mix Di Spezie Tex-Mex



Peperoncino



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Avocado	2 pezzi	2 pezzi
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Coriandolo**	5 g	5 g
Mini Tortilla di mais <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino 🌶️	1 pezzo	1 pezzo

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	286 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2719 kJ/ 650 kcal	951 kJ/ 227 kcal
Grassi (g)	41 g	14 g
Grassi saturi (g)	1 g	1 g
Carboidrati (g)	53 g	19 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	9 g	3 g
Proteine (g)	15 g	5 g
Sale (g)	1 g	1 g

## Allergeni

**13**) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [helloworldfresh.it](https://helloworldfresh.it)

1



## Preparare il guacamole

**TIP:** omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Riducete il **peperoncino** a rondelle.
- Tagliate il **lime** a spicchi.
- Tagliate l'**avocado** a metà, eliminate il nocciolo e riducete la polpa a pezzetti. Quindi schiacciateli con il dorso di una forchetta e insaporite con il succo di mezzo **lime**, **sale** e **pepe**. Aggiungete il **peperoncino** a piacere.

3



## Disporre nei piatti

- Servite i **nachos** intorno al **guacamole**.
- Guarnite con il **coriandolo** e gli spicchi di **lime**.

2



## Tostare la tortilla

- Scaldare una padella antiaderente senza condimenti e tostate le **tortillas** per 2-3 minuti per lato, finché saranno dorate e croccanti.
- Tagliatele a spicchi e raccoglieteli in una ciotola. Conditeli con un filo d'**olio** e il **mix di spezie**.
- Tritate grossolanamente il **coriandolo**.

Buon Appetito!