



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 13	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

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

- Scaldate 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!