

# Nachos a la brasa con queso fundido, guacamole y pico de gallo

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 90 g de nachos
- 80 g queso mozzarella rallado
- 35 g queso cheddar fundido
- 15 g de cilantro troceado
- 10 g de cebollino

### Para el guacamole casero:

- Dos aguacates cortados en daditos
- 35 ml de zumo de lima
- 60 g de cebolla troceada
- 60 g de tomate troceado
- Sal Maldon
- Tabasco

## / Preparación

Preparación

- Empezamos preparando el guacamole casero. Para ello, pelamos y troceamos en dados muy pequeños dos aguacates medianos. Los colocamos en un bol y los chafamos con una varilla o un tenedor.

- Después, añadimos la cebolla y removemos. Hacemos lo mismo con los tomates troceados. Removemos bien la mezcla con una cuchara grande. Echamos una pizca de sal, zumo de lima y un chorrito de tabasco por encima. Reservamos el guacamole.

- A continuación, repartimos 45 gramos de nachos en una sartén. Ponemos encima dos puñados generosos de mozzarella rallada. Colocamos encima los otros 45 gramos de nachos y otros dos puñados de mozzarella. Añadimos encima dos cucharadas de queso cheddar fundido.

- Colocamos la sartén en el horno unos 4 o 5 minutos a 180 o 200 grados, hasta que los nachos queden crujientes. Los sacamos del horno y añadimos el guacamole casero por encima, un poco de sal y el cebollino troceado. Como toque final, añadimos otra cucharada de queso cheddar fundido por encima y ya están listos para comer.