

Queso Las Terceras D.O.P. con nachos y guacamole



INGREDIENTES:

- Nachos
- Queso Manchego Curado Las Terceras D.O.P.
- 2 aguacates maduros
- 1 tomate maduro
- 1/2 Cebolla
- 2 dientes de ajo
- Cebollino
- Cilantro fresco picado
- zumo de medio limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN:

Picamos la cebolla, el cebollino y el ajo, y en un mortero lo mezclamos todo junto con el cilantro, la sal y la pimienta al gusto. Cortamos el tomate en tacos pequeños y también los añadimos al mortero. Mientras, cortamos los aguacates por la mitad, les quitamos el hueso (que conservamos aparte), la piel y los mezclamos con el resto de ingredientes, agregando el zumo de limón recién exprimido que tenemos reservado. Mezclamos todos los ingredientes para que se ligen bien los sabores.

LAS TERCERAS

Una vez hecho ya podremos servirlo junto con los nachos y el Queso Manchego Curado Las Terceras cortado en finos palitos para dippear.

*Truco: Para conservar más tiempo el guacamole en buen estado, lo guardamos junto con los huesos de aguacate enteros.