



Tostaditas de guacamole y chilorio

Categoría: Plato Fuerte, Chile, Guacamole y Esquites, Guisados, Especialidades

La Costeña® tiene una nueva receta de Chilorio listo para comer, que sabemos te fascinará. Prueba su increíble sabor en estas tostaditas con guacamole.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 paquetes de Chilorio La Costeña®
- 2 pzas de Aguacate en cubos
- 3 pzas de Chile serrano picado
- 1/2 pza de Cebolla blanca picada
- 4 cdas de Cilantro picado
- Sal al gusto
- 1 pza de Jugo de limón
- 12 pzas de Tostadas
- 1/2 taza de Pico de gallo
- 60 mls de Crema acida
- 1/2 taza de Queso fresco



Preparación

1. En un sartén caliente calentar el chilorio La Costeña®. Reservar
2. En un bowl mezclar el aguacate en cubos con la cebolla, cilantro, jugo de limón y sal hasta obtener un guacamole natural.
3. Preparar las tostadas colocando una capa de guacamole y servir por encima el Chilorio La Costeña® previamente calentado.
4. Terminar agregando pico de gallo, crema y queso al gusto. Servir.