

# Costillas con nachos y guacamole



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 750 g de costillas de cerdo
- Para la marinada:
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de perejil
- 1 limón
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- 100 g de nachos
- Guacamole

**Preparación:**

**Paso 1**

***Majar en un mortero el ajo pelado, el perejil, el limón y la guindilla. Mezclar con sal, pimienta y aceite de oliva. Rociar las costillas con esta preparación y dejar macerando durante unas horas. Sacar las costillas del líquido de maceración, escurrir y pasar por una plancha con un fondo de aceite. Acompañar las costillas con los nachos, el guacamole y servir.***