

Costillas con nachos y guacamole



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mar Arias



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.