



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	73 Kcal
Proteínas:	1.4 g
Grasa Total:	4.2 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	7.8 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	67 mg

TRIANGULOS CROCANTES CON GUACAMOLE ANIMADO

Ingredientes

- 1 Paquete de tortillas mexicanas (8 unidades)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cucharada de orégano
- 1 Cucharadita de curry en polvo
- 2 Paltas maduras molidas
- 1 Tomate cortado en cuadritos
- 1 Cebollín cortado finamente (parte verde y blanca)
- ½ Limón (su jugo)
- 1 Cucharadita de aceite de oliva
- Sal a gusto

PARA DECORAR

- 3 Aceitunas negras
- 4 Varitas de ciboulette
- 1 Choclo enano

Preparación

1.- Corta las tortillas en triángulos y déjalas sobre una lata de horno, esparce por todas ellas gotas de aceite de oliva. Condimenta con orégano y curry en polvo. Luego hornéalas a temperatura alta de 180°C durante 6 a 8 minutos hasta quedar crocantes y levemente doradas.

2.- Aparte prepara un guacamole simple, junta la palta molida con el tomate cortado en cuadritos y el cebollín, condimenta con sal, aceite y jugo de limón, revuelve y deja la preparación en un pocillo levemente extendida.

3.- Luego decora con las aceitunas que son los ojos, dos triángulos que son las orejas, el ciboulette que son los bigotes y el choclo animando la boca. Acompaña con los triángulos ya fríos con el guacamole animado y sirve de inmediato.