

Aléjate del tradicional guacamole este domingo

Goza del Súper Tazón con una crujiente salsa de aguacate y pistacho con chips de plátano



Chips de plátano

Ingredientes:

- 2 plátanos verdes grandes (de color verde casi amarillo), pelados y cortados en finas rodajas
- ¼ taza de aceite vegetal
- Sal al gusto

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 grados.
2. En un tazón grande, combina los plátanos en rodajas, el aceite y la sal y mezcla suavemente para cubrir
3. Transfiere los plátanos en rodajas a dos bandejas grandes para hornear, forradas con papel pergamino, colocadas en una sola capa
4. Hornea hasta que estén crujientes y dorados, alrededor de 25-30 minutos, girando las bandejas a la mitad.
5. Retira del horno, sazona con un poco más de sal y deja enfriar a temperatura ambiente antes de servir.

Salsa

Ingredientes:

- 2 tomates mexicanos grandes, cortados en cubitos
- 1 jalapeño, sin semillas, picado
- 1 cebolla roja pequeña, picada
- 2 dientes de ajo picados
- Jugo de 1 limón
- Sal al gusto
- ½ taza de hojas de cilantro, picadas
- 2 aguacates, maduros pero firmes, cortados en cubitos
- ½ taza de Wonderful Pistachios lightly salted, triturados

Instrucciones:

1. Combina los tomates, el jalapeño, la cebolla y el ajo en un tazón.
2. Agrega el jugo de limón, la sal y el cilantro y mezcla hasta que todo sea uniforme
3. Revuelve suavemente los aguacates y Wonderful Pistachios.
4. Sirve inmediatamente con los chips de plátano horneados.

El Gran Juego se acerca, y todo mundo estará preparando sus snacks favoritos para verlo.

Ya sea que lo veas en tu casa o en la de tus amigos, anótate muchos puntos preparando esta salsa con pistachos y aguacate en vez del tradicional guacamole.

Los crujientes pistachos y lo cremoso del aguacate son los ingredientes perfectos para llevar esta clásica salsa al siguiente nivel. Y olvídate te comerla

con los chips regulares, mejor acompaña tu salsa con chips de plátano.

Asimismo, si no quieres cocinar, puedes llevar una bolsa de Wonderful Pistachios Sweet Chili para compartir. Esta es una opción más saludable que los nachos con queso.

Salsa de aguacate y pistacho con chips de plátano

