

# NACHOS TROPICALES

## Ingredientes:

- 150 g de manga picada
- 100 g de cebolla morada finamente picada
- 100 g de piña picada
- 100 g de fresa picada
- 1 aguacate en cubos
- 1 rollo de culantro
- Jugo de 2 limones
- 5 gotas de Natuvia
- 150 g de carnitas sazonadas
- 200 g de chips de maíz
- Queso mozzarella al gusto

## Preparación:

1. Precalentá tu horno a 450 °C.
2. En un tazón agregá la cebolla picada, jugo de limón y las gotas de Natuvia. Dejá reposar 10-15 minutos. Una vez reposado, agregá, el mango, piña, fresa, y culantro. Mezclá hasta que esté todo bien incorporado. Por último, agregá el aguacate e incorporalo suavemente junto con el resto de ingredientes. Agregá sal y pimienta al gusto.
3. En un platón colocá los chips de maíz y las carnitas con queso encima y llevá a gratinar por 10 minutos en el horno.
4. Sacá del horno y servilo con el pico de gallo tropical que hiciste al principio.