



Nachos de berenjena

Ingredientes

Para los nachos

Berenjena en rebanadas delgadas	150 g
Aceite de oliva	5ml
Sal fina	10 g
Pimienta negra molida	5 g
Ajo en polvo	5 g
Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar	45 g

Para el aderezo ranch jalapeño

Hellmann's® Aderezo Ranch Regular	200 g
Jalapeños en vinagre picados	100 g
Hojas de cilantro picadas	30 g
Jugo de limón	15 ml
Vinagre de jalapeños en vinagre	10 ml

Para el pico de gallo

Cebolla morada picada	100 g
Jitomate saladet picado	100 g
Chile serrano picado	50 g
Hojas de cilantro picadas	25 g
Jugo de limón	15 ml
Sal fina	10 g

Procedimiento

Para los nachos

Precalentar el horno a 200 °C. Colocar la berenjena rebanada sobre una charola para horno y pincelar ligeramente con aceite por ambos lados. Sazonar con sal, pimienta y ajo en polvo, asegurando una cobertura uniforme. Hornear durante 20 a 25 minutos, volteando las rebanadas a mitad de cocción, hasta que estén doradas y crujientes.

Para el aderezo ranch jalapeño

Mientras tanto, picar finamente los jalapeños y mezclarlos con Hellmann's® Aderezo Ranch Regular, incorporando también el vinagre de los jalapeños. Añadir el cilantro picado y el jugo de lima, mezclar bien y refrigerar durante 30 minutos para permitir que los sabores se integren.

Para el pico de gallo

Para el pico de gallo, mezclar la cebolla morada con el jitomate, el chile serrano, las hojas de cilantro, el jugo de limón y sal al gusto. Reservar en refrigeración hasta el momento de servir.

Para el montaje

servir los nachos de berenjena en un plato amplio y acompañar con tres pequeños tazones: el Aderezo Ranch de jalapeño, el pico de gallo y Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar.