



Evitar que el aguacate se oxide

Conserva el color verde del guacamole

De arnau — Domingo, 21 de Septiembre del 2014 a las 18:35

Muchas veces, cuando preparamos guacamole y no lo servimos al momento, el aguacate se oxida y se vuelve de un color marrón muy feo. Para evitar esto hay que echar un chorrito de limón, y poner el guacamole en un plato o cuenco junto con los huesos del aguacate, lo envolvemos con papel film y puede aguantar sin perder su color verde durante muchas horas.