



Guacamole

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Aguacate*
- 1/2 Ud. de *Tomate*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- *Aceite de oliva*
- *Cilantro*

Preparación

Paso 1 - Preparar el aguacate

Empezaremos cortando el aguacate por la mitad i retirando el hueso. Ahora podemos cortar las mitades otra vez quedando el aguacate partido en cuatro. Retiramos la piel y lo cortamos en dados grandes.

Paso 2 - Aplastar el aguacate

A continuación aplastaremos con un tenedor o mortero el aguacate, nunca con un minipimer. ya que no nos interesa aplastarlo en exceso ya que es interesante notar la textura del aguacate y no formar una pasta demasiado fina. Acto seguido añadimos un buen chorro de lima exprimida, esto junto con el hueso del aguacate evitará que se oxide.

Paso 3 - Mezclar ingredientes

Ahora tenemos que cortar el tomates en trozos no demasiado pequeños, y picar la cebolla y el cilantro. Para terminar añadimos un chorro de aceite de oliva con la pasta de aguacate y lo mezclamos con el resto de ingredientes. Lo habitual es comerlo con nachos pero podéis usarlo para untar una tostada, comer con picatostes o lo que se os ocurra.

Buen provecho.