



GUACAMOLE (mi versión)

INGREDIENTES: 10 pers

- 5 ramitas de cilantro, solo las hojas.
- 50gr de cebolla o cebolleta fresca
- 1 chile o guindilla sin semillas, o unas gotas de tabasco.
- 1 tomate maduro cortado en cuartos (150 gr aprox)
- 3 aguacates pelados y sin hueso (350 gr aprox)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de limón.

PREPARACION:

Ponga el cilantro en el vaso y trocee 3 seg Vel 7
Añada la cebolla, el chile, el tomate y trocee 5 seg/ Vel 5, retire y reserve en un bol.
ponga en el vaso los aguacate, el zumo de limón, y la sal Trocee 5 seg/Vel4
Agregue la mezcla reservada y mezcle 5 seg/Vel3. Vierta en un cuenco, compruebe el punto de sal y sirva frio.

CONSEJO:

Si va a prepararlo con antelación consérvelo con el hueso del aguacate en el cuenco y un chorrito de aceite de oliva para evitar que se oxide.

