



Guacamole

Ingredientes - Para 8 persona(s)

- 4 Ud. de *Aguacate*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Tomate*
- *Nachos*
- 1 Ud. de *Limón*

Preparación

Paso 1 - Cortar ingredientes

Cortamos a dados el tomate y la cebolla.

Paso 2 - Prepara el Aguacate

Cortamos el aguacate por la mitad, de arriba a abajo, retiramos el hueso y lo reservamos para luego añadirlo en el mismo plato donde chafaremos el aguacate con un tenedor.

Con la ayuda de una cuchara o un tenedor, vamos vaciando el interior del aguacate, lo ponemos en un plato y lo chafamos.

Ponemos el hueso dentro del mismo plato y añadimos un buen chorro de limón para evitar que se oxide. Cuando ya esta un poco machacado añadimos aceite y seguimos chafando hasta conseguir la textura adecuada.

Paso 3 - Mezclar ingredientes

Ahora solo tenemos que añadir a la pasta que hemos hecho con el aguacate, el tomate y la cebolla, en esta ocasión he hecho un guacamole muy básico, pero podéis agregarle otros ingredientes, por ejemplo, atún en lata, aceitunas, pimiento rojo, o lo que se os ocurra, al gusto del consumidor.

Paso 4 - Emplatado y acompañamiento

El guacamole se suele servir acompañado de nachos para untar. ¡Buen provecho!