SALSA DE GUACAMOLE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** santi torres

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Me encanta el guacamole

Ingredientes para 4 personas :

- 1 aguacate grande maduro (pero que no esté negro
- un tomate pequeño maduro
- dos dientes de ajo
- dos ramitas de cilantro
- un trozo de cebolla (muy pequeño)
- zumo de medio limón

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: primero pela y quita la pipa a los aguacates. Luego coloca la pulpa sobre una superficie lisa y aplástala con un tenedor hasta que tenga una textura ligeramente fluida. En este paso a mí no me gusta utilizar la batidora, porque si no queda muy fino, la utilizo después cunado ya he unido todos los ingredientes, pero puedes usarla. Luego, le añadimos el zumo de limón al tomate para que no se ponga negro mientras cortamos en trozos lo más pequeños posible (también podemos usar un rallador) la cebolla, el ajo, el cilantro y el tomate. Cuando lo tengamos todo muy bien picado lo mezclamos junto con el aguacate y le damos una pasada con la batidora para homogenizar, luego le damos el punto de sal, y añadimos un poco de ajo si nos ha quedado muy soso y está listo para tomar.