

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Pablo Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si no te gustan los frutos secos sustituirlos por tomatito picado y cebollita

Descripción:

El guacamole de guisantes o guisanmole, no nace del deseo de ahorrar pasta, sino de divertirse un poco y sorprender a los comensales. Al eliminar el aguacate sustituyéndolo por guisantes hervidos y un poco de almendra rallada, damos con un sabor que se parece al del aperitivo mexicano gracias a los condimentos, pero que tiene su propia personalidad. Aunque el color y el aspecto es tan parecido que, si se sirve con unos nachos, habrá gente que no se entere del cambio.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de guisantes frescos
- 2 cucharadas de almendra rallada
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 limón
- 1 chorrito de tabasco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Cocer los guisantes en agua hirviendo con sal el tiempo que indique en la bolsa si son congelados, o 10 minutos si son frescos. Mezclar en un bol los guisantes, la almendra, el cilantro, el limón, el tabasco, y una pizca de sal y pimienta negra, y triturar. Añadir aceite de oliva al hilo poco a poco e ir removiendo, hasta que quede una crema espesa similar al guacamole. Corregir de sal y pimienta, añadir el ajo aplastado o cortado en dos, dejar madurar en la nevera durante al menos una hora, y retirarlo cuando se vaya a consumir. Si se quiere con más sabor a ajo, también se puede poner picado fino o machacado en un mortero y mezclado con el resto de los ingredientes. - Servirlo con nachos o patatas, Chips