¡Guacamole!

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

Creador: Moria

Descripción:

*Pido disculpas por la foto, he hecho muchas veces guacamole pero se ve que no le gusta posar para la cámara. Aunque en muchos sitios ya hace rasca, aquí todavía hace demasiado sol y este es un aperitivo para llevar a eventos, fiestas, reuniones muy resultón y rico, así que os dejo la receta que es sencilla y tal y que oye, no siempre se conoce ^^*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:

La acidez de la lima y el picante es la clave, que contrasta con el tomate y el aguacate.

Ingredientes para 5 personas :

- Dos aguacates hermosos.
- Un tomate más bien verde, también grande.
- Una cebolla hermosa, a poder ser morada.
- Una lima.
- Pimienta negra y sal.
- A elegir especias y un picante: tabasco, ajo muy picadito, cilantro (muy recomendable) u otras especias típicas de Mexic

Preparación:

Paso 1

Con un cuchillo vamos a hacer un corte a lo largo del aguacate, cuando topemos con el hueso simplemente le damos la vuelta: es como si dibujásemos una linea a lo largo del aguacate de manera que al terminar, lo cogemos y giramos ambas partes en sentido contrario con algo de fuerza y se deben separar dos mitades, verticales, con el hueso en una de ellas.

Paso 2

Con una cuchara y cuidadosamente vamos introduciendola entre la carne del aguacate y la piel: verás que entra con facilidad, entonces ve haciendo curvas hasta que vayas separando todo el interior de la piel. Quitas el hueso y troceas la carne -si quieres y te apetece experimentar, puedes poner el hueso bien lavado en un vaso de agua para que germine, yo tengo uno ?. Para esto deberás no haber cortado con el cuchillo el hueso-.

Paso 3

¡Y esa era la parte más complicada! ¿Ves lo fácil que es? Ahora, con la ayuda de un robot de cocina si no te ves muy ágil con el cuchillo, pica la cebolla y el tomate todo lo fino que puedas. Esta parte así como las cantidades va en gustos, pues no deja de ser una salsa que puede estar más picante, salada, ácida, según el gusto de cada uno, a mi me gusta encontrar trocitos pequeños de tomate y cebolla.

Paso 4

Una vez los tenemos todos picados, reservamos. Ahora vamos con el aguacate que habíamos troceado, y toca chafarlo en un plato hondo o en el mismo cuenco donde lo vayas a servir, como veas. Utiliza un tenedor o una mano de mortero, que es mucho más práctico. Cuando lo tengas todo machacado, procede a mezclarlo con la cebolla y el tomate y muevelo muy bien hasta que sea homogéneo.

Paso 5

Escurre la lima a mano o con un exprimidor y añádelo, así como una cantidad prudente de sal y pimienta (o tabasco, o el picante que desees), y a partir de aquí ve probando y añadiendo más de una cosa o de otra. ¡Y ya lo tienes! Ahora solo te faltan unas verduritas para acompañar, o una hamburguesa a la que añadirselo, o patatas tipo doritos...