Guacamole express

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

Creador: Rober **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

El truco de esta receta:
Cómetelos con unos riquísimos nachos.

Descripción:

Cuando hagas esta receta no volverás a comprar ese guacamole precocinado que viene en los supermercados. Además de quedarte más rico, te saldrá más barato.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 aguacates
- 1 cebolleta
- 1 tomate
- 1/2 lima
- Cilantro picado
- Sal

Preparación:

Paso 1

Picamos todos los ingredientes muy finos. Primero la cebolleta, después el tomate (previamente pelado) y también un par de hojas de cilantro fresco. Añadimos todo a un bol.

Paso 2

Pelamos los aguacates y hacemos unos dados. Los añadimos al bol y exprimimos la lima para evitar que se oxide el aguacate.

Paso 3

Para darle un toque picante podemos añadirle una cayena muy picadita

Paso 4

Ya solo falta acompañarlo con unos buenos nachos y una refrescante margarita.