

**Creador:** Rober **Recetizador:** Emilio rodrigue



**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.

