

GUACAMOLE

Rico y nutritivo Guacamole

INGREDIENTES

PORCIÓN: 2 Personas

- 1 chile serrano
- $\frac{1}{2}$ cebolla mediana
- Cilantro
- Limón
- Ajo en polvo
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 y $\frac{1}{2}$ aguacates grandes
- $\frac{1}{4}$ de taza de Agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

un recipiente agregamos un $\frac{1}{2}$ cebolla finamente picada. Agregamos la pulpa de un aguacate y medio. Machacamos con un tenedor.

$\frac{1}{4}$ de taza de agua y mezclamos. Agregamos el jugo de medio limón y $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal, un poco de ajo en polvo y una cucharada de aceite de oliva. Mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto.

un puño generoso de cilantro finamente picado y mezclamos.

con totopos.

Ver video




@amparozurriaga4574

Muy buenas mi querida señora, me encanta el guacamole. Yo lo como con poco picante por mi estómago, pero me encanta, muy buena receta feliz fin de semana saludos

@nautilus2607

Amo el guacamole!... pero no sabía que llevaba tantos ingredientes, por lo visto el que yo hacía era muy pobre jajajaja, ahora voy a intentar hacerlo con su receta! Gracias por compartir.

@carlaportocarrero6464

Hola! Acabo de encontrar esta receta, porque quería preparar un guacamole diferente, y me quedo de-li-cio-so!   Gracias nuevamente por todas sus recetas. Bais 

@CocinaInternacional

Su manera de prepararlo es estupenda! se ve exquisito   