

Receta: GUACAMOLE SIN CILANTRO

TIEMPO DE PREPARACIÓN



GUACAMOLE SIN CILANTRO

Entrante

20
minutos

INGREDIENTES

- 2 Aguacates
- 1 Tomate
- ½ Cebolla fresca
- 1 Pizca de Sal
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Chorro de Tabasco
- 1 Cucharadita de Aceite de oliva

INSTRUCCIONES

Para empezar a preparar el guacamole sin cilantro, se deben pelar los aguacates y sacarles el hueso para machacados con un tenedor.

2 Aparte, se ha de picar el tomate y la cebolla en trocitos pequeños. Luego, añadir a los aguacates machacados y mezclar para obtener un guacamole bien integrado.

3 Cuando los ingredientes anteriores estén bien integrados, se ha de aliñar el guacamole con un poco de tabasco (opcional), sal, pimienta y una cucharadita pequeña de aceite de oliva. Después, dejar enfriar antes de servir. ¡Listo! Se sirve el guacamole sin cilantro con pan o panecillos como entrada. Con esta receta obtendrás un guacamole fácil y rápido, para una cena con amigos.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

4
porciones