

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/guacamol.html>

Guacamol

INGREDIENTES

- 2 aguacates medianos
- 1 tomate
- 1/2 Cebolla o 1 Cebolleta
- zumo de medio limón
- sal
- tabasco
- una cucharada sopera de Aceite de Oliva Virgen

PREPARACIÓN

Se pela el aguacate. (Un truco para pelarlo sin que se quede medio aguacate pegado a la piel es darle un suave "masaje" con los dedos o rodarlo un poco por la mesa para que la piel se desprenda más fácilmente. Si se hace bien, conseguiremos pelar el aguacate como si fuese una mandarina).

Una vez pelado, lo cortamos y le quitamos el hueso. Lo echamos en el vaso de la batidora.

Pelamos el tomate y picamos la cebolla, añadiéndolo todo al vaso de la batidora.

Añadimos sal al gusto, un poco de tabasco, también al gusto y el aceite.

Se añade el zumo de medio limón, que además de darle un punto de sabor estupendo, por sus propiedades antioxidantes, nos permitirá conservar en la nevera la salsa sobrante sin que se eche a perder.

Batimos todo hasta que adquiera la consistencia deseada y listo.