

## GUACAMOLE

Fuente: Marisa

Ingredientes:

- 2 aguacates maduros
- 1 cucharada de cebolla
- 1 tomate pelado
- zumo de ½ limón
- sal y pimienta al gusto

Elaboración:

Pelar los aguacates y trocearlos, añadir el zumo de limón para evitar que se ennegrezcan y aplastarlo con un tenedor. Añadir la cebolla y el tomate muy picados y salpimentar al gusto. Triturar de manera que quede una pasta homogénea

Si gusta el picante añadir un poco de chile o guindilla.

El guacamole es ideal como entrante acompañado por tiras de maíz frito, o rellenando tartaletas de masa con una anchoa o una tira de pimiento rojo encima.

Si los aguacates se lavan y se cortan al medio, se extrae el hueso y se retira la carne con una cuchara dejando la piel intacta, se puede realizar un plato de aguacates rellenos.