

GUACAMOLE

INGREDIENTES:

3 aguacates medianos maduros
1/2 tomate
1/2 cebolla
1/2 de manojo de cilantro
1/4 de limón
Sal

PREPARACIÓN:

Colocamos la carne de los aguacates la ponemos en un bol donde lo escachamos con un tenedor y lo rociamos con el limón para que no se oxide, agregar el tomate la cebolla y el cilantro cortado menudito y revolvemos para que se mezcle todo bien, poner en un bowl para servir.
TIP: Reservar la semilla o hueso del aguacate, muy útil para la conservación, ya que evita que el guacamole oxide.