

Guacamole en palta



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 3

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/guacamole-en-palta>

Preparación

Cortar las paltas a la mitad, quitarles los huesos y rallarlas hasta hacerlo puré en un bol. Aplastarlas hasta que quede hecho una pasta. Picar la cebolla y añadirla al bol. Cortar el tomate a la mitad quitándole las semillas y agregarlos a la mezcla. Prensar el ajo, y agregarlo junto al cilantro picado, la pimienta recién molida, la sal y el jugo de limón.

Remover todo para que quede una mezcla compacta y servirlo sobre cada una de las cáscaras de palta. No te olvides de acompañar el guacamole con unos ricos nachos. Disfruta! Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- ✓ 3 Tomates sin semillas
- ✓ 3 Aguacates - Paltas
- ✓ 1 Cebolla pequeña picada
- ✓ 1 poco Cilantro
- ✓ 2 diente/s Ajo rallados
- ✓ 3 cucharada/s Jugo de limón
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Mexicana, Vegetariana, Todo el año, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

