

# Guacamole

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredients:

(per a 2 persones)

- 1 avocat
- 1/2 tomàquet
- 1/2 ceba
- sal
- oli d'oliva

## Temps de preparació:

- 5 min

## Preparació:

1. Tallar l'avocat transversalment, treure el pinyol i buidar amb una cullera.
2. Posar l'avocat en un bol i triturar amb una forquilla.
3. Tallar el tomàquet a daus petits.
4. Pelar i tallar la ceba a daus petits.
5. Afegir el tomàquet i la ceba al bol i barrejar.
6. Afegir sal al gust, un bon raig d'oli d'oliva i acabar de barrejar.

## Notes:

- Se li pot afegir coriandre picat, una espècie semblant al julivert però amb un gust molt intens.
- També se li pot afegir unes gotes de suc de llimona.

Image not found

[Veure totes les receptes del Mes Sense Carn 2012 #MSC2012](#)

Posted in: [Cuina Americana](#), [Destacats](#), [Entrants](#), [Mes Sense Carn 2012](#), [Receptes](#), [Salses](#) |

Tagged: [Alvocat](#), [Ceba](#), [Coriandre](#), [Oli D'oliva](#), [Sal](#), [Suc De Llimona](#), [Tomàquet](#) | With 0 comments