

Guacamole

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

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 1 aguacate
- 1/2 tomate
- 1/2 cebolla
- sal
- aceite de oliva

Tiempo de preparación:

- 5 min

Preparación:

1. Cortar el aguacate transversalmente, quitar el hueso y vaciar con una cuchara.
2. Poner el aguacate en un bol y triturar con un tenedor.
3. Cortar el tomate en dados pequeños.
4. Pelar y cortar la cebolla en dados pequeños.
5. Añadir el tomate y la cebolla al bol y mezclar.
6. Añadir sal al gusto, un buen chorro de aceite de oliva y terminar de mezclar.

Notas:

- Se le puede añadir cilantro picado, una especie parecida al perejil pero con un sabor muy intenso.
- También se le puede añadir unas gotas de jugo de limón.

Image not found

[Ver todas las recetas del Mes Sin Carne #MSC2012](#)

Posted in: [Cocina Americana](#), [Destacados](#), [Entrantes](#), [Mes Sin Carne 2012](#), [Recetas](#), [Salsas](#) | Tagged: [Aceite De Oliva](#), [Aguacate](#), [Cebolla](#), [Cilantro](#), [Jugo De Limón](#), [Tomate](#) | With 0 comments