

GUACAMOLE CASERO



SIRVE DE 4 A 6 PERSONAS

INGREDIENTES

2 aguacates grandes maduros, suaves al tacto, pero no blandos

2 dientes de ajo, finamente picados

1 lima, exprimida

2 tomates Roma medianos, picados

¼ taza de cebolla, finamente picada

¼ taza de cilantro fresco, picado

½ cucharadita de sal, o al gusto

¼ taza de jalapeño, finamente picado (sin semillas para que pique menos o déjalas para un toque más picante)



PREPARACIÓN

- Corte cada aguacate a lo largo, retire el hueso y vierta la pulpa en un tazón mediano.
- Use un tenedor o un machacador de papas para machacar el aguacate hasta obtener la textura deseada: grumosa o suave.
- Incorpore el ajo picado, el jalapeño y el jugo de limón fresco, revolviendo hasta que estén bien combinados.
- Agregue los tomates picados, la cebolla y el cilantro. Revuelva suavemente para que el guacamole quede ligero y esponjoso.
- Añada sal y revuelva. Pruebe y ajuste la sazón con más sal o jugo de limón, según sea necesario.
- Sirva con una cuchara en un tazón y acompañe inmediatamente con totopos El Ranchava para un bocado crujiente perfecto.

CONSEJO

Si lo va a guardar para más adelante, presione un trozo de film transparente directamente sobre la superficie del guacamole antes de sellar el recipiente. Esto reduce el contacto con el aire y ayuda a mantenerlo verde y fresco hasta 3 días en el refrigerador.