

# Receta del verdadero guacamole mejicano...

Ideal de tapas...  
Para unas 10 personas



## Ingredientes

- 3 aguacates bien maduros
- 1 cebolla
- 2 tomates bien maduros
- Cilantro/perejil
- Sal y pimienta
- ½ limón
- Tortillas chips



## Utensilios

- 1 cuchillo
- 1 cuenco
- 1 tenedor o triturador manual
- 1 recipiente de presentación
- 1 cuchara
- 1 exprimidor (facultativo)



## Instrucciones:

Pica muy fino una cebolla, dos tomates, y un poco de cilantro en un cuenco. Usa el cuchillo.

Después, tritura la pulpa de los aguacates con la cebolla picada, los tomates y el perejil. Sírvelo del tenedor o del triturador.

Toma tu tiempo que es el trabajo más fastidioso.

Una vez obtenida una masa o purea, tienes que añadir sal y pimienta a tu gusto. Más vale poco a poco para ajustarlo mejor. Mezcla con la cuchara.

También pon el zumo de medio limón para que no se oxide el guacamole y que conserve su color verde. Puedes utilizar el exprimidor o directamente hazlo con la mano. Mezcla para bien repartir.

Lo mejor es servirlo con tortillas chips.

Si puedes guárdalo un momentito en la nevera.

Sino, pon directamente el guacamole en un cuenco de presentación, limpia los bordes y añade los chips para picar.

Buen provecho...

**Esta receta puede ser la base de varias tapas... deja tu imaginación culinaria funcionar...**

**Con gambas, con pimiento, con fajitas...**

