

RECETA



DALE UN BOCADO AL VERDE: GUACAMOLE

Aguacates maduros
El jugo de 1 limón
½ taza de cebolla picadita
1 diente de ajo, machacados -
2 cucharadas de cilantro finamente picado
Sal al gusto
1 o 2 tomates, picados en cubitos

Preparación:

Corta los aguacates por la mitad y retira las semillas.

Usa una cuchara para extraer la pulpa del aguacate, ponla en un tazón grande, agrega el jugo de limón, y aplasta todo para conseguir un puré. Puedes dejar trocitos pequeños para darle un poco de consistencia.

Agrega la cebolla picada, el ajo machacado, el cilantro picado, tomate y un poquito de sal.

Mezcla bien y sírvelo en un bol.

Pide ayuda a los mayores de tu tribu para cocinar

LATRIBUDELCORAZON.COM



MEDIASETespaña.