

## Salsa Guaçamole.

Scritto da Teresita

Domenica 31 Gennaio 2010 14:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Ottobre 2019 17:09

---

Visto che abbiamo acquistato tanti avocados, uno degli utilizzi migliori, a mio avviso è questo.

Ottima combinazione sui crostini con gambero al vapore.

Buon appetito! *Teresita* Salsa Guaçamole. \*2 avocados maturi \*2 cipollotti \*10 pomodorini ciliegina o datterini maturi ma sodi(togliere i semi)

\*1 lime o limone

\*coriandolo (se piace,io non lo uso)

\*mezzo spicchio di aglio

\*sale q.b.

\*chile habanero( sostituisci con un pizzico di peperoncino,perche'si trova solamente in Messico,ma io non lo uso)

\*pepe q.b. (io non lo uso)

Procedimento :

-pulire i cipollotti e i pomodorini e fare dei piccoli cubetti.

-schacciare l'aglio.

-scegliere avocado maturi,aprirli a meta',tolto il nocciolo,con un cucchiaino svuotare il contenuto e buttare la buccia del frutto.

-schacciare la polpa con una forchetta fino a renderla omogenea,irrorare subito con il succo di lime o limone per evitare l'ossidazione ,per cui restera' di un verde brillante.

-aggiungere alla polpa i cubetti,l'aglio,il sale ,pepe ecc (secondo quello che si sceglie di mettere)

-amalgamare il tutto,correggere il sale e mettere in un contenitore ermetico,affinche' non cambi il colore.

### **n.b**

. In Messico usa mettere in mezzo alla salsa il nocciolo,molto bello anche esteticamente,perche' si ritiene aiuti a mantenere il verde naturale dell'avocado.

Io lo faccio,anche se sono abbastanza scettica.

## **Salsa Guaçamole.**

Scritto da Teresita

Domenica 31 Gennaio 2010 14:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Ottobre 2019 17:09

---

E' il lime che e' indispensabile.

(Dose per almeno 6 persone o piu')