

GUACAMOLE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 2 avocado ben maturi - 1 cucchiaino di panna - 1 lime - Tabasco® - 1 piccola cipolla (o un cipollotto) - olio d'oliva - sale e pepe q.b.

1. Tagliare il cipollotto in 4 pezzi e metterlo nella bacinella. Dare 3 impulsi e aggiungere gli avocado sbucciati e tagliati a grossi pezzi, il succo di limone, la panna, alcune gocce di tabasco e un filo di olio d'oliva.

2. Frullare per circa 1 minuto fino ad ottenere una purea ben omogenea. Aggiungere sale e pepe.

Consigli del cuoco :

Per finire potete anche aggiungere alcuni pezzetti di pomodoro. Da servire con le tortillas (chips di mais).