



<https://www.mepillasguisando.com>



GUACAMOLE GENUINO MEXICANO



El guacamole es una de las salsas más clásicas de México. Proveniente de una tradición tan antigua como la época prehispánica.

INGREDIENTES:

- 8 Aguacates.
- 1 Cebolla morada.
- 2 Tomates.
- 1 Jalapeño.
- 6 Ramitas de Cilantro.
- 1 Lima, el zumo.
- Sal.

PREPARACIÓN:

Picamos la cebolla, el tomate (sin caldo ni semillas), el Jalapeño y el cilantro, y lo mezclamos todo. Pelamos los aguacates, incorporamos la pulpa a un recipiente, le pasamos el cuchillo cortándolos muy finos, dando vueltas al recipiente para que al final nos quede triturado en cuadraditos muy pequeños pero a base de cortes (nunca machacado). Incorporamos el resto de ingredientes y mezclamos, añadimos el zumo de la lima y rectificamos de sal. Sacamos un poco de esta mezcla, como una décima parte y la machacamos en el mortero. Es muy importante incorporarle los huesos, (Si lo hacemos con anticipación) estos hacen de antioxidante y no se nos pone negro. Los acompañamos con triangulitos de maíz frito, o tiras de maíz (doritos).

<https://www.mepillasguisando.com>