

GUACAMOLE

Categoria:

Salse

Data:

25.11.2014



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

1	pz	Avocados
1	pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
80	g	Pomodori
30	g	Cipolle
2	g	Peperoni freschi piccanti
1	g	Cumino in polvere
0.5	pz	Limone verde (limetta)
0.2	dl	Olio d'oliva extra vergine
1	x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

-Tagliare gli avocado a metà , togliere il nocciolo e poi spellarli con limone.

-Tritare la cipolla e l'aglio.

-Tritare il peperoncino.

-Pelare e tagliare i pomodori a dadini.

-Ridurre la polpa a piccoli dadini, schiacciarla con una forchetta fino a ridurla in poltiglia cremosa .

-Grattugiate la scorza e spremetene il succo del lime.

Preparazione

-Unire tutti gli ingredienti e mischiare bene.

-Finire di gusto con sale e pepe.

-Coprire il guacamole e lasciarlo riposare per almeno mezz'ora, per far si che i sapori si fondano al meglio.

Osservazione

-La salsa guacamole, oltre ad accompagnare alcuni piatti tipici messicani come tostadas e tacos, viene in genere servita in apertura di pasto assieme a tortilla o pane, ma anche come accompagnamento per carne alla griglia, impanata o pesce.

-In Messico il guacamole si serve accompagnato da coriandolo fresco e spicchi di lime intinti nel sale.