

Saborosa i picant recepta fàcil de guacamole



Aquesta no és una recepta clàssica de guacamole, hem barrejat tots els ingredients per obtenir una textura més suau, però segur que gaudireu d'aquesta salsa, ja que té un gust molt bo i no cal picar ni triturar cap ingredient. Només es barreja, super fàcil de fer!

Tinc una altra recepta de guacamole al blog, de fa molts anys i adaptada a les “petites” de casa (ara ja s’han fet graaans, snif snif) i d’aquesta recepta no les treiem. Nosaltres, quan podem, ens fem aquesta, igual de cremosa però més intensa i picant.

Utilitzem una batedora normal petita. Només ens cal posar els ingredients a trossos grans mal tallats i triturar-ho tot ben fi.

Sense gluten, vegana

Guacamole fàcil

Per 2 tasses

Temps: Temps total 5 minuts: Temps de preparació 5 minuts, Temps de cuina 0 minuts.

Ingredients:

- 2 alvocats mitjans
- El suc de 2 llimes
- Un grapat de coriandre fresc
- 1/4 de ceba
- 1/4 de tomàquet
- 1 cullerada de jalapeños en conserva, vegeu notes
- 1/4 culleradeta de sal

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Barregeu tots els ingredients fins que quedi suau. Hem utilitzat una batedora norma. Proveu la salsa i afegiu-hi més sal si cal.

PAS 2: Serviu immediatament amb unes xips de nachos, crudités o per fer fajitas.

PAS 3: A diferència del guacamle que fem per les nenes, aquest, al portar llima, en podem guardar les restes en un recipient tancat a la nevera durant 1 o 2 dies.

Notes

- Hem utilitzat jalapeños en conserva, però els jalapeños frescos també estan bé. La quantitat de jalapeños pot

variar segons el picant que us agradi el vostre guacamole.

- Afegiu més o menys suc de llima depenent de la força que vulgueu.
- Si no us agrada el coriandre, ometeu aquest ingredient o afegiu-hi qualsevol altra herba fresca (el julivert funciona molt bé).

Bon profit!

LA MEVA CUINA





