

Guacamole



Ingredientes

- 5 ramitas de cilantro fresco (sólo las hojas)
- 100 gr de cebolla cortada en cuartos
- 1 chile fresco, cortado por la mitad y son semillas
- 1 diente de ajo
- 1 tomate (100-120 gr) cortado en cuartos
- 450 gr de aguacates maduros, pelados y sin hueso
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Ponga el cilantro en el vaso y trocee **3 seg/ vel 7**.
2. Añada la cebolla. Los chiles, el ajo y el tomate, y trocee **5 seg/ vel 5**.
Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso los aguacates, el zumo de limón y la sal, y trocee **5 seg/ vel 4**.
4. Agregue la mezcla reservada y mezcle **5 seg/ vel 3**. Compruebe el punto de sal, vierta en un cuenco y sirva frío.

Tiempo: 5 minutos