

# 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 sin 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 **5seg/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**



---

**thermomix**

**EVA NAVAS**

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>