



Guacamole de la "Haciendita"

- **Nivel de dificultad: Fácil (Ideal para niños)**
- **Tiempo de preparación: 10 min.**
- **Comensales: 4 personas**

Ingredientes

- 3 Aguacates maduros (para consumir en el día) 1,10 €
- 1 Tomate rojo madurito 0,25 €
- 1 Cebolleta 0,30 €
- Unas hojas de cilantro 0,25 €
- Sal y limón o lima 0,15 €
- Bolsa de 200 gr. de totopos de maíz (los triangulares, no son lo mismo que las tortillas chips, que son de harina de maíz) 1,10 €

Total 3,15 € para cuatro. ¡No se te olviden los totopos!

Utensilios

- Cubiertos, tablas de cortar, recipientes, etc.
- Cuchillos y bol grande

Para Beber

Os recomiendo los tradicional, unas cervezas mexicanas muy frías, yo diría heladas, pero con su toque ácido con rodajitas de lima o limón (prefiero la lima). Por ejemplo: **Sol, Coronita o Dos equis**. Eso sí, que no falten.





Loleta

Life, Market & Cooking



Preparación

1. Pelar los aguacates una forma fácil: con el mismo cogido con una mano y colocado en horizontal, se le da un corte por la mitad con un cuchillo hasta llegar al hueso en todo el perímetro, partiéndolo en dos, excepto el hueso, fácilmente. Después, con ayuda de una cuchara, sacamos el fruto, separándolo sin esfuerzo de la piel y sale íntegro!. Acto seguido, retiramos el hueso clavándole un cuchillo para hacer presión, se extrae y se reserva, fácil ¿eh?. Por último, se lamina en gajos para facilitar la trituración posterior con el tenedor. Un **truco**: el hueso tiene una utilidad básica, ya que el aguacate se oxida cuando entra en contacto con el aire, tomando un color negruzco, pero si al dejarlo reposar en la nevera hasta que nos lo comamos, colocamos el hueso en el guacamole, seguirá con el color vivo sin ennegrecerse.
2. Lavamos bajo el grifo y picamos las hojas de cilantro. Cuidado que el cilantro potencia mucho el sabor, soy de la opinión de añadir poco a poco al mezclar y probar hasta conseguir el punto que más te guste.
3. Hacemos lo mismo con el tomate y la cebolleta, los lavamos y los picamos. Cuando más pequeño lo piquemos, mejor resultará la textura del guacamole. Si lo deseáis, antes de picar el tomate, se puede pelar la piel con ayuda de un pelador.
4. En un bol grande, para que sea cómodo triturar con el tenedor, se colocan los aguacates, tomate, cebolleta y cilantro picado. Todo se tritura y remueve con el tenedor. A la mezcla se le añade un buen pellizco de sal y unas gotas de limón, se remueve de nuevo y se prueba. ¿Qué tal? ¿Conseguido?, sino, se añade un poquito más de sal, limón o cilantro al gusto. ¡Que disfruten de un guacamole padre!