

Guacamole

Aunque pueda parecer increíble, en Sóller hay muchos aguacateros y no es de extrañar ir de paseo y ver estos maravillosos árboles y ¡con suerte, poder coger algún fruto!

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 porciones.

Ingredientes

1 ud. Aguacate
150 g Queso crema
1 cdta Zumo de limón
1 cdta Flor de sal
1 pizca FOC aceite picante
1 cdta Siropo de ágave
1 cdta Alcaparras

Preparación

1- Guacamole simple y suave:

- 1 aguacate completamente maduro
- 1 cucharadita de zumo de lima o limón
- Sal marina y pimienta negra molida

Cortar el aguacate por la mitad, retirar el hueso con una cuchara y poner la pulpa del aguacate en la batidora. Añadir rápidamente el zumo de limón y mezclar hasta obtener una crema. A continuación añadir el resto de los ingredientes y mezclar bien.

Súper delicioso con Quelitas (galletas saladas). Se puede añadir jarabe de agave y alcaparras al gusto.

2- Guacamole con tomate seco:

- 1 aguacate completamente maduro
- 3-4 tomates secos
- 2 cebolletas
- 1 cucharadita de zumo de lima o limón
- Sal marina, pimienta, un poco de jarabe de agave

Picar los tomates secos en trozos pequeños (si se utilizan tomates sin aceite, verter un poco de agua caliente sobre ellos y dejarlos reposar durante unos 5 minutos).

Triturar todos los ingredientes en una batidora hasta obtener una mezcla cremosa. Añadir primero los tomates, luego las cebolletas y por último el aguacate con el zumo de limón.

3- Guacamole mexicano

- 3 aguacates maduros
- 1 tomate
- 1 cebolla (roja)
- 1 diente de ajo
- zumo de una lima
- 2 cucharadas de hojas de cilantro
- Sal marina, pimienta
- Foc (aceite de oliva picante) o guindilla en polvo

Machacar los aguacates con un tenedor, añadir inmediatamente el zumo de lima, picar todos los demás ingredientes con un cuchillo y mezclarlos bien con la crema de aguacate.

Servir con nachos o como salsa.