

# GUACAMOLE DA MAIRINHA

## INGREDIENTES

1 abacate

1 tomate

1 limão

azeite

sal do himalaia a gosto

condimento/tempero (diversos/a gosto)

## MODO DE PREPARO

Aperte o abacate e, se sentir que está macio, abra

Amasse o abacate com um garfo, coloque tempero a gosto e sal do Himalaia

Pique o tomate em pedaços pequeninos (sem as sementinhas) e tempere com azeite e sal do Himalaia (a olho)

Esprema o limão e reserve o suco (as vezes eu coloco dois sucos de limão, pois amo amo limão)

Depois de tudo bem temperadinho, misture todos os ingredientes pra formar o Guacamole

No meio do Guacamole, coloque o caroço pois ele evita o escurecimento e dá um charme especial como na minha fotografia acima

Consuma nas próximas horas

Aprecie o Guacamole com nachos, torradas, aperitivos, carnes, ele combina com tudo, serve em grande variedade de pratos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/1243-guacamole-da-mairinha.html>